

## SPEZZATINO DI TACCHINO

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- farina (10g)
- aglio
- sale
- burro (20g)
- 2 cipolle
- timo
- fesa di tacchino (500g)
- vino bianco secco (200ml)
- pepe nero

### Come si prepara

Tagliate la carne di tacchino a dadini.

Tritate finemente le cipolle con uno spicchio d'aglio, poi fateli appassire a fuoco dolce per 5 minuti, nel burro a cui avrete aggiunto l'olio.

Infarinate la carne, unitela al soffritto e lasciatela rosolare, salate, pepate, aromatizzate con un pizzico di timo e irroratela con il vino bianco.

Mescolate, abbassate la fiamma al minimo, coprite e fate cuocere per un'ora e mezza, mescolando ogni tanto ed aggiungendo, se necessario, poca acqua calda.

Servite ben caldo.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 45

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	135 kcal 565 kJ
-------------------	--------------------

### Tags



carni bianche, carne, pollame, secondi di carne, Spezzatino di tacchino

