

TACCHINO ALLE VERDURE

Ingredienti

- farina
- sale
- burro (50g)
- zucchine
- 2 cipolle
- patate novelle (300g)
- pomodori ciliegini (100g)
- pepe
- olio d'oliva (1 cucchiaino)
- taccole (200g)
- petto di tacchino (800g)
- Porto (1ml)

Come si prepara

Scottate in poca acqua bollente salata separatamente le zucchine, le patate sbucciate, le taccole e le cipolle a spicchi. Scolate tutte le verdure dopo 4 minuti.

Tritate grossolanamente le cipolle, tagliate a rondelle le zucchine e mettetele insieme alle patate e alle taccole in una padella con 40 g di burro.

Unite i pomodorini lavati, salate, pepate e fate cuocere a fuoco vivo 10 minuti.

Affettate il petto di tacchino, disponete le fette in una pirofila unta con un filo di olio e scaldatelo in forno qualche minuto.

Togliete le verdure dal recipiente e tenetele al caldo.

Versate nel fondo di cottura un bicchierino di porto, unite 1 cucchiaino di burro e 1 di farina e fate addensare la salsa.

Disponete su un piatto le fette di tacchino, copritele con le verdure e versate sopra la salsa al porto.

Difficoltà: 1

Tempo: 30



Tabella nutrizionale

Valore energetico	86 kcal 360 kJ
-------------------	-------------------

Tags

occasioni speciali, carne, cacciagione, volatili

