SPEZZATINO DI TACCHINO ALLA MEDITERRANEA



Menù Ingredients

220 g. Dorati - TN1

220 g. Pomoleggero - B81X

300 g. Peperonepronto - V41

Ingredients

q.b. Prezzemolo

q.b. semi di finocchietto

60 gr Cipolla

q.b. Farina

q.b. Vino bianco

900 gr Petto di tacchino

Chef: Leonardo Pellacani

Method

Per 6 persone

Tagliare il petto di tacchino a cubetti, infarinarli e rosolarli in una casseruola insieme all'olio extravergine. Quando la carne risulterà dorata, sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. Continuare la cottura incorporando la cipolla tagliata a fettine, le olive nostraline, il Peperonepronto a filetti e il Pomoleggero. Inserire anche i semi di finocchietto e cuocere per quindici minuti. A questo punto aggiungere i pomodorini Dorati e completare con una generosa spolverata di prezzemolo tritato.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Registered Office/Plant: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Offices: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)