

## 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.