

SPEZZATINO DI TACCHINO ALLA MEDITERRANEA



Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

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.

Ingredienti Menù

220 g. Dorati - TN1
220 g. Pomoleggero - B81X
300 g. Peperonepronto - V41

Ingredienti

q.b. Prezzemolo
q.b. semi di finocchietto
60 gr Cipolla
q.b. Farina
q.b. Vino bianco
900 gr Petto di tacchino