



Straccetti di tacchino

Ingredienti per 4 persone:

- *Petto di tacchino 600gr*
- *1 fetta di cipolla tritata*
- *2 cucchiaini di olio extravergine di oliva*
- *2 cucchiaini di farina di riso*
- *1/2 bicchiere di vino bianco*
- *pepe*
- *sale marino integrale*



Preparazione:

Con un batticarne appiattite leggermente le fettine di petto di tacchino e tagliarli a listarelle. Infarinare leggermente il tacchino con la farina di riso. Ungere una padella antiaderente con l'olio e far scaldare leggermente la cipolla tritata, aggiungere quindi il tacchino e far rosolare la carne a fuoco medio. Insaporire con sale e pepe e bagnare con il vino bianco, far evaporare l'alcool coprire e terminare la cottura.

Commenti