

SECONDI PIATTI

## Carne con la panna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

100 g di burro o margarina  
8 fettine di petto di pollo o fesa di tacchino  
un cucchiaino di farina  
300 ml di panna da cucina  
sale e zenzero.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate la carne a pezzetti e passatela nella farina miscelata con il sale e lo zenzero.

Cuocetela nella padella con il burro fino a che non sarà dorata.

Dopo la prima cottura togliete la carne dalla padella e tenetela in caldo.

Nella stessa mettere a fuoco lento la panna facendola addensare per 2 minuti. Versate di

nuovo il pollo (o il tacchino) fino a che la panna non si amalgamerà alla carne.

Servite in tavola ben caldo .

Ottima accompagnata con un contorno di mais ~~cotto~~ <sup>NOTE</sup> al burro.