

SECONDI PIATTI

Fettuccine di tacchino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 50 g di pancetta affumicata
- 1 spicchio di aglio
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 60 g di olive nere denocciolate
- 400 g di petto di tacchino
- 3 cucchiaini di farina 00
- 3 cucchiaini di farina di polenta
- mezzo bicchiere di latte
- 2 cucchiaini di curry.

PREPARAZIONE

- 1 In padella fate rosolare l'olio, l'aglio e la pancetta.



2 Tagliare a rondelle le olive e aggiungete al soffritto.



3 Fate insaporire e mescolare ogni tanto.

Nel frattempo in una ciotola mescolare le due farine e tagliare a strisce il tacchino, infarinate il tacchino nel mix di farine e aggiungetele nella padella.



4 A cottura avanzata unite due cucchiari di latte.



5 In un bicchiere mescolate il latte con il curry ed unitelo al tacchino.



6 Proseguite la cottura per circa 10 minuti e servire.

