

SECONDI PIATTI

# Spezzatino di tacchino allo spumante

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



SALE

PEPE BIANCO

## PREPARAZIONE

**1** Pulite le verdure e le erbe aromatiche e tritatele con la pancetta.

In un tegame di coccio fate scaldare dell'olio e rosolatevi il trito appena ottenuto, quindi unitevi i pezzi di carne leggermente infarinati e fateli rosolare uniformemente.



**2** Insaporite di sale e pepe e cuocete a tegame coperto per 45 minuti, unendo man mano lo spumante, il latte caldo ed il brodo, se necessario.



- 3 Sgocciate la carne e le verdure e tenetele in caldo. Filtrate il sugo di cottura e fatelo ridurre un poco con la panna in una casseruola; riunite il tacchino e le verdure e fate insaporire il tutto a fuoco basso per 10 minuti prima di servire