

SECONDI PIATTI

# Spezzatino di tacchino con funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 30 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

- 500 g tacchino a pezzi
- 2 lattine funghi al naturale
- 1 lattina pomodoro pelato in pezzi
- 2 cipolle
- menta secca
- prezzemolo
- farina 00
- sale
- pepe

## PREPARAZIONE

**1** Rosolate la cipolla con l'olio.

Infarinate il tacchino aggiungendo del sale.



**2** Fateli rosolare.



**3** Sfumate con il vino ed aggiungete i funghi.



4 Unite il pomodoro.



5 Coprite e cuocete 10 minuti,aggiustate di sale, aggiungete la menta e lasciate insaporire per altri 5 minuti.



6 Chiudete il fuoco ed aggiungete abbondante prezzemolo tritato grossolanamente.



7 Trasferite in una zuppiera.

