

SECONDI PIATTI

# Bocconcini di tacchino ai funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *20 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO tagliata a bocconcini -  
500 gr  
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)  
500 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50  
ml  
CIPOLLE ½  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti che vi serviranno per realizzare questa ricetta.



**2** Rosolate, in una padella, la cipolla tritata.

Aggiungete i bocconcini di tacchino e lasciate rosolare per 2-3 minuti a fiamma viva.



**3** Aggiungete i funghi champignons tagliati a fette da 5 mm di spessore, salate e pepate in giusta dose.



- 4 Cuocete per 20 minuti a fiamma dolce con un coperchio, servite a tavola con il suo stesso fondo di cottura.