

SECONDI PIATTI

Bocconcini di tacchino ai funghi

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.