

SECONDI PIATTI

Bocconcini di tacchino al profumo di porcini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

500 g di fesa di tacchino
20 g di funghi porcini secchi
2 cucchiaini di farina
mezzo bicchiere di brodo vegetale
2 dita di vino bianco secco
2 cucchiaini di olio evo
aglio
sale
prezzemolo.

PREPARAZIONE

- 1** Avevo dei funghi porcini secchi nella credenza da un pò. Io e mio marito ne andiamo matti, ma siccome a mio figlio non piacciono, fatico a cucinarli. Così mi è venuta una genialata: ridurli in farina affinché diano profumo ai cibi senza che si senta in bocca la consistenza viscida del fungo .

Così per provare se l'idea era buona li ho subito sperimentati con la carne.

INGREDIENTI:

-500 gr di tacchino (la mia era fesa)

-20 gr di funghi porcini secchi

-2 CC di farina

-mezzo bicchiere di brodo vegetale

-2 dita di vino bianco secco

-olio evo (2 CC)

-aglio, sale, prezzemolo

Per prima cosa ho ridotto in farina i funghi. Va benissimo un qualsiasi robot. Se non riuscite a polverizzarli bene, potete sempre setacciarli.

Unire i funghi polverizzati alla farina.

Tagliare il tacchino a bocconcini e passarli nella farina di funghi.

Intanto mettere l'olio in un tegame antiaderente con l'aglio tritato e soffriggere, dopodichè aggiungere la carne e far rosolare bene a fiamma vivace. Sfumare con il vino bianco e aggiungere il brodo.

Regolare di sale e far cuocere, abbassando un pò la fiamma per una decina di minuti.

Aggiungere il prezzemolo e servire.

Ricetta veloce e molto gustosa

