

SECONDI PIATTI

Carne con la panna

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

100 g di burro o margarina
8 fettine di petto di pollo o fesa di tacchino
un cucchiaino di farina
300 ml di panna da cucina
sale e zenzero.

PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne a pezzetti e passatela nella farina miscelata con il sale e lo zenzero.

Cuocetela nella padella con il burro fino a che non sarà dorata.

Dopo la prima cottura togliete la carne dalla padella e tenetela in caldo.

Nella stessa mettere a fuoco lento la panna facendola addensare per 2 minuti. Versate di

nuovo il pollo (o il tacchino) fino a che la panna non si amalgamerà alla carne.

Servite in tavola ben caldo .

NOTE

Ottima accompagnata con un contorno di mais cotto al burro.