

SECONDI PIATTI

# Ossibuchi di tacchino al marsala

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

OSSOBUCO DI TACCHINO da 150 g - 4  
MARSALA secco - 200 ml  
CIPOLLE ½  
BRODO DI POLLO o di tacchino - 200 ml  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 ml  
FARINA 20 gr  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

1 Lavate gli ossibuchi per eliminare gli eventuali ossicini, asciugateli ed infarinateli.

In una padella con l'olio caldo, fate soffriggere la cipolla tritata, aggiungete la carne e fate soffriggere per due minuti per lato a fiamma viva.



**2** Quando la carne sarà ben rosolata, sfumate con il marsala.



**3** Una volta evaporato tutto il marsala, aggiungete il brodo e lasciate cuocere per circa 30 minuti a fiamma dolce.

