

SECONDI PIATTI

Spezzatino di tacchino allo spumante

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

SPEZZATINO DI TACCHINO disossato -
800 gr
CIPOLLE 200 gr
PANNA 200 ml
SPUMANTE 250 ml
FARINA
PANCETTA (TESA) 50 gr
LATTE INTERO 2 cucchiai da tavola
CAROTE 2
SCALOGNO 3
SALVIA 4 foglie
FUNGHI 20 gr
ROSMARINO 1 rametto
BRODO DI CARNE 100 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
SEDANO 2 coste
SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

PEPE BIANCO

PREPARAZIONE

1 Pulite le verdure e le erbe aromatiche e tritatele con la pancetta.

In un tegame di coccio fate scaldare dell'olio e rosolatevi il trito appena ottenuto, quindi unitevi i pezzi di carne leggermente infarinati e fateli rosolare uniformemente.



2 Insaporite di sale e pepe e cuocete a tegame coperto per 45 minuti, unendo man mano lo spumante, il latte caldo ed il brodo, se necessario.



- 3 Sgocciate la carne e le verdure e tenetele in caldo. Filtrate il sugo di cottura e fatelo ridurre un poco con la panna in una casseruola; riunite il tacchino e le verdure e fate insaporire il tutto a fuoco basso per 10 minuti prima di servire