

SECONDI PIATTI

Spezzatino di tacchino con funghi

di: *giggina*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

500 g tacchino a pezzi
2 lattine funghi al naturale
1 lattina pomodoro pelato in pezzi
2 cipolle
menta secca
prezzemolo
farina 00
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Rosolate la cipolla con l'olio.

Infarinate il tacchino aggiungendo del sale.



2 Fateli rosolare.



3 Sfumate con il vino ed aggiungete i funghi.



4 Unite il pomodoro.



5 Coprite e cuocete 10 minuti,aggiustate di sale, aggiungete la menta e lasciate insaporire per altri 5 minuti.



6 Chiudete il fuoco ed aggiungete abbondante prezzemolo tritato grossolanamente.



7 Trasferite in una zuppiera.

