

SECONDI PIATTI

Tacchino con pane di farina di mais

LUOGO: Europa / Albania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 piccolo tacchino
- 4-5 cipolle fresche
- 100 g di burro
- sale
- pepe
- 1 pane di farina di mais
- 1 limone

PREPARAZIONE

1 Preparate il tacchino. Strofinare il tacchino con il sale, il pepe, il burro e il limone.

Arrostitelo bagnandolo ogni tanto con il liquido che si crea.

Mettete in una piccola casseruola del burro con le cipolle fresche affettate finemente, aggiungete il succo di limone, un po' d'acqua e lasciate sobbollire. Schiacciate il pane di farina di mais e passatelo nel sugo. Lasciate cuocere il composto per qualche minuto.

Mettete il composto di pane e sugo su di un piatto da portata e disponetevi sopra il tacchino tagliato in pezzi. Servite caldo.