
OSSIBUCHI DI TACCHINO AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 8 ossibuchi di tacchino
- 20 g di funghi secchi
- 2 mestoli di brodo
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 noce di burro
- sale
- pepe

Pulire gli ossibuchi di tacchino da eventuali schegge d'osso e praticate qualche taglietto sui bordi in modo che mantengano la forma durante la cottura; infarinateli bene e scrollate l'eccesso di farina.

Fate spumeggiare olio e burro in una padella e fatevi rosolare gli ossibuchi.

Quindi unite i funghi secchi ammollati e poi tritati; regolate di sale e pepe.

Bagnate tutto con il brodo e continuate la cottura per 25 minuti circa su fuoco basso.

Prima di levare dal fuoco aggiungete del prezzemolo tritato.

Servire caldi accompagnati da purè di patate.