

PETTO DI TACCHINA DEL FATTORE

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di petto di tacchina
- 200 g di prosciutto crudo magro
- aglio
- dragoncello
- vino bianco
- sale
- pepe

Formare un composto formato dall'aglio e il prosciutto crudo trituri e lardare con esso il petto della tacchina; porre sul fuoco una casseruola e portarla al giusto calore.

Inserire il petto e rosolarlo da tutte le parti, aggiungere il vino e coprire con il coperchio e cuocere un'ora.

Al momento di servire spolverare di dragoncello.