
SPEZZATINO ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di spezzatino di tacchino
- 40 g di burro
- 1 cipolla
- 1 bustina di zafferano
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 25 cl di brodo
- farina
- pepe
- sale
- riso pilaf

Soffriggere la cipolla tritata con burro e olio, rosolarvi il tacchino, salare e pepare.

Spolverizzare con farina, mescolare, bagnare con vino e far evaporare.

Unire il brodo caldo in cui è stato sciolto lo zafferano.

Portare a cottura a fuoco dolce e a recipiente coperto, unendo, se necessario, brodo caldo.

Servire lo spezzatino con riso pilaf.