

## SPEZZATINO DI TACCHINO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 tacchino
- 50 g di prosciutto crudo
- farina bianca
- vino bianco
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 1 cipollina
- sale
- pepe

Pulire accuratamente un tacchino giovane e tenero.

Tagliarlo a pezzi e metterlo nella padella grande con il prosciutto tagliato a dadini.

Quando avrà preso colore aggiungere la cipolla tritata, cospargere con la farina i pezzi di tacchino, far cuocere per alcuni minuti, versare un poco di vino e la salsa di pomodoro diluita in un po' d'acqua tiepida.

Mescolare bene, quindi ricoprire a filo la carne con acqua tiepida.

Salare, pepare e far cuocere lentamente per due ore circa a recipiente coperto.