
SPEZZATINO DI TACCHINO CON VERDURA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di polpa di tacchino
- 30 g di burro
- 2 coste di sedano
- 2 carote
- 1 cipolla
- 30 g di funghi secchi
- prezzemolo
- 2 bicchieri di brodo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale
- pepe
- farina

Infarinare i pezzi di tacchino e rosolarli nel burro.

Tritare il sedano e il prezzemolo, tagliare a fette le carote e la cipolla.

Bagnare con il vino il tacchino e far evaporare.

Unire le verdure e i funghi rinvenuti in acqua tiepida.

Unire il brodo, salare, pepare e cuocere per 40' a fuoco dolce.