

TACCHINO AL CURRY

Ingredienti per 4 persone:

- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 fette di tacchino
- 1 trito di cipolla e prezzemolo
- alcuni capperi tritati
- 1 presa di sale
- 1 spolverata di curry

Scaldare l'olio, disporvi il tacchino e su ogni fetta mettere il trito di odori, i capperi, una presa di sale ed una spolverata di curry.

Coprire il recipiente e cuocere a fuoco moderato per 15-18', rigirando a metà cottura ed unendo poca acqua.