

## TACCHINO AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fettine di fesa di tacchino (fettine da 70 g)
- 1 cipolla
- 250 g di pomodori pelati
- 1 cucchiaio di olio d'oliva

Mettete nel tegame la cipolla tagliata finissima e l'olio.

Fate appassire la cipolla, quindi unite i pelati.

Fateli scaldare.

Unite il tacchino passato nella farina.

Salate e fate cuocere 10 minuti.

E' un piatto leggero e sanissimo.