

TACCHINO AL VERMOUTH

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fesa di tacchino
- 4 cucchiaini di vermouth
- 25 cl di brodo
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 4 foglie di salvia
- farina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliare a pezzi la fesa di tacchino, infarinarla e farla rosolare nell'olio con l'aglio e la cipolla tritati. Salare, pepare, aggiungere il vermouth, la salvia, il brodo caldo e far cuocere per 20-25 minuti. Servire caldo.