

TACCHINO IN SALSA ROSA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cucchiaini olio d'oliva
- 500 g di fettine di petto di pollo
- 1/2 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di ketchup
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- sale
- 20 g di burro

Dorare nell'olio le fette di tacchino.

Mescolare alla farina 1/2 bicchiere di acqua fredda e versarla sul tacchino assieme alle salse tomato ketchup e salsa Worcester.

Salare, alzare la fiamma poi abbassarla e cuocere per qualche minuto.

Togliere la carne, unire il burro al fondo di cottura e poi versare il sugo sulla carne nel piatto di portata.