

TACCHINO SAPORITO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fesa di tacchino
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- prezzemolo
- basilico
- pancetta
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 mestoli di brodo
- sale
- pepe

Far rosolare un trito di pancetta, sedano, carota, cipolla, prezzemolo e basilico nell'olio, unire la fesa di tacchino tagliata a listarelle, bagnare con il vino, aggiungere il concentrato di pomodoro diluito con il brodo, salare, pepare, far cuocere per circa 20 minuti e servire.