

BOCCONCINI ALL'ACETO

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di petto di tacchino,
- sale,
- 1 spicchio di aglio,
- olio d'oliva,
- 30 g di burro,
- 1 cipolla,
- alcune foglie di alloro
- peperoncino,
- 1/2 bicchiere di aceto di vino,
- 200 g di panna da cucina,

Fare a pezzettini il petto di tacchino, salarlo e strofinarlo con lo spicchio d'aglio.

Versare in 1 padella l'olio, il burro, qualche foglia d'alloro, la cipolla tritata finemente e il peperoncino.

Aggiungere il tacchino a tocchetti e lasciarlo rosolare bene a fuoco basso.

Versare nella padella l'aceto e la panna da cucina.

Alzare la fiamma e cuocere fino a quando l'odore dell'aceto non sia quasi scomparso.