

Petto di tacchino alla salvia

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 30 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 502 Kcal

Ingredienti:

- 100 g burro
- 700 g tacchino. petto
- 40 g salvia . fresca
- 125 ml vino bianco
- 50 g farina di frumento
- q.b. sale
- q.b. pepe nero
- 20 g senape



Preparazione

Prendere i pezzi di carne e su ognuno spalmare 1 cucchiaino di senape, aggiungere una o due foglie di salvia, un pò di sale, pepe.

In una padella mettere 2/3 del burro, scaldare e far rosolare i pezzi di tacchino.

Salare, pepare, aggiungere del vino e farlo evaporare.

In una tazzina amalgamare un cucchiaino di senape con un pò di vino e versare sulla carne.

Stemperare la farina con un pò d'acqua e poi versare nella padella, continuare la cottura per una decina di minuti.

Aggiungere il burro rimanente e poi servire il piatto caldo.