



Bocconcini di tacchino al curry

29 Aprile 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINTEMPO DI COTTURA
25 MINCALORIE
440K

NOTE

INGREDIENTI

800 g di Spezzatino di tacchino

1 Cipolla

1 costa di Sedano

20 g di Farina 0

2 cucchiaini di Curcuma

2 cucchiaini di Curry

200 ml di Latte

20 cl di Vino bianco secco

4 cucchiai di Olio extravergine di oliva

Sale

Preparazione

- Infarinare i pezzetti di tacchino, eliminare l'eccesso scuotendoli leggermente e metterli da parte.
- Mondare, lavare e tritare finemente il sedano e la cipolla. In una padella capiente (va benissimo una padella wok) fate soffriggere con un fondo di olio il trito per 2-3 minuti a fuoco molto basso.
- Aggiungete il tacchino, alzate la fiamma e fatelo rosolare in modo uniforme per qualche minuto, girandolo ogni tanto con un mestolo. Sfumate con il vino, salate, quindi unite il latte, abbassate il fuoco al minimo e continuate la cottura per circa 5

minuti.

- Aggiungete il curry e la curcuma, mescolate e mettete il coperchio a metà. Continuate a cuocere per 12-15 minuti, mescolando ogni tanto, finché il tacchino si sarà ben ammorbidito; se necessario unite poca acqua bollente, in modo che la salsa non si secchi troppo. Poco prima che sia cotto, regolate di sale, poi spegnete il fuoco e servite immediatamente il tacchino al curry.

Carla Marchetti