



Bocconcini di tacchino al Marsala con le mandorle

23 Luglio 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINTEMPO DI COTTURA
15 MINCALORIE
610K

NOTE

INGREDIENTI

800 g di Fesa di tacchino

80 g di Mandorle a filetti

1 Cipolla

20 cl di Marsala secco

100 ml di Brodo di pollo

40 g di Farina 0

Prezzemolo fresco

60 g di Burro

Sale

Pepe

Preparazione

- Tagliate a bocconcini la fesa di tacchino e tenetela da parte.
- Preparate un battuto fine con la cipolla e trasferitelo, insieme al burro, in un tegame con il fondo spesso; fate appassire a fiamma bassa per 4-5 minuti, mescolando ogni tanto.
- Nel frattempo infarinate leggermente i bocconcini di tacchino, scuotete la farina in eccesso e poi metteteli nel tegame; lasciate rosolare a fiamma viva per 2-3 minuti, affinché la carne risulti dorata in modo uniforme.

Aggiungete le mandorle e mandate un altro minuto circa, girando sempre con un mestolo perché non si brucino.

- Bagnate con il Marsala e fate insaporire per 1-2 minuti, quindi fate cuocere a fuoco medio per altri 10 minuti, aggiungendo del brodo caldo quando il fondo di cottura si restringe troppo. A cottura quasi ultimata, regolate di sale e pepe, poi servite i bocconcini ben caldi con qualche fogliolina di prezzemolo.

Lia Pisano