

OSSIBUCHI DI TACCHINO CON PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di ossibuchi di tacchino (coscia)
- 30 g di burro
- cipolla
- aglio
- carota
- maggiorana
- 1 tazza di salsa di pomodoro
- 200 g di piselli lessati
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- farina
- 1/2 cucchiaino di estratto di carne
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 20 cl di panna liquida

Passare gli ossibuchi nella farina mescolata a maggiorana, sale e pepe e rosolarli in olio e burro.
Unire carota, cipolla e aglio tritati, il vino e far evaporare.
Coprire e cuocere unendo ogni tanto poca acqua calda con estratto di carne.
10' prima del termine di cottura unire i piselli e la panna.