FRICASSEA DI TACCHINO AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 fesa di tacchino
- 400 g di funghi porcini
- 40 g di burro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1/2 bicchiere di brodo di dado
- 1/2 limone
- 2 tuorli d'uovo
- 1 cipolla piccola
- 2 spicchi di aglio
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

In un tegame fate sciogliere il burro con due cucchiaini d'olio e, a fuoco vivace, rosolatevi il tacchino tagliato a pezzi regolari, di media grandezza, girandoli in continuazione.

Quando sono dorati toglieteli.

Nello stesso recipiente fate insaporire la cipolla tritata e uno spicchio d'aglio intero.

Mettete di nuovo lo spezzatino di tacchino nel tegame.

Versate il vino.

Coprite e lasciate cuocere a fuoco basso mezz'ora.

Intanto pulite i funghi, tagliateli a fettine, insaporitele con un po' d'olio e poi unitele alla carne.

Mescolate e aggiungete il prezzemolo e il secondo spicchio d'aglio tritati.

Bagnate con il brodo tiepido e cuocete ancora per circa mezz'ora.

Nel frattempo sbattete i due tuorli con un cucchiaino d'acqua, il succo di mezzo limone filtrato al colino e un pizzico di sale e uno di pepe.

Ritirate il recipiente sull'angolo del fornello, versatevi la salsa e mescolate velocemente in modo che il composto non si divida, ma resti morbido e cremoso, velando delicatamente la carne.

Passate sul piatto da portata caldo.