

OSSIBUCHI DI TACCHINO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 8 ossibuchi di tacchino
- 4 pomodori
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 ciuffo di prezzemolo
- vino bianco
- sale
- pepe

Sistemare a freddo gli ossibuchi in una casseruola e ricoprirli di un trito composto dai pomodori, cipolla, carota. Porre sul fuoco e portare al giusto grado di temperatura; aggiungere il vino bianco, chiudere con il coperchio e cuocere 20 minuti. Al momento di servire aggiungere al fondo di cottura il prezzemolo tritato.