

TACCHINO AL TIMO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fesa di tacchino
- 400 g di pomodori pelati
- 1 cucchiaino di timo fresco
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 3 carote
- 3 zucchine
- 1 cipolla
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Tagliate la fesa di tacchino a tocchetti.

Mondate le verdure e tagliate le carote e le zucchine a tocchetti e le cipolle a spicchi.

Mettetele in un largo tegame con 6-7 cucchiaini di olio d'oliva e fate rosolare per 4-5 minuti, unite il tacchino e lasciate su fuoco vivo per altri 5 minuti, rigirando spesso con un cucchiaio di legno.

Bagnate con il vino bianco e quando sarà evaporato, salate, pepate e unite i pomodori pelati sminuzzati.

Coprite e cuocete per circa mezz'ora, unendo il timo un paio di minuti prima di togliere dal fuoco.