

TACCHINO ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fesa di tacchino
- 100 g di pancetta dolce a dadini
- vino bianco
- 100 g di panna da cucina
- olio d'oliva
- sale

Tagliare la fesa di tacchino a pezzetti e metterla in padella con i dadini di pancetta, dell'olio di oliva e un pizzico di sale (regolarsi tenendo conto che la pancetta è già saporita).

A cottura ultimata aggiungere un bicchiere di vino bianco e farlo evaporare, finché non si forma un sughetto scuro. Quindi aggiungere la panna e far cuocere ancora qualche minuto per farla rapprendere un po'.