
TACCHINO CON LE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di fesa di tacchino
- 2 spicchi di aglio
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 10 mandorle tritate
- alcune mandorle intere
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- poco olio d'oliva
- sale
- farina

Fate imbiondire l'aglio in poco olio, aggiungete il battuto di sedano e carota.

Infarinate le fette di tacchino, aggiungetele al soffritto, fate prendere colore da entrambe le parti, bagnate col vino bianco poi salate e cospargete con le mandorle tritate.

Lasciate cuocere per 10 minuti, aggiungete le mandorle intere e servite.