

# TACCHINO PRIMAVERA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di petto di tacchino
- 1 cuore di sedano bianco
- 2 zucchine
- 2 carote
- 1 cipolla
- olio d'oliva
- farina
- sale

Tagliate il petto di tacchino a dadi.

Pulite il sedano, le carote e le zucchine e tagliatele a rondelle.

Preparate un soffritto con la cipolla affettata sottile.

Aggiungete le verdure, fatele rosolare un attimo, aggiungete anche il tacchino leggermente infarinato.

Salate, pepate, bagnate col vino bianco e fate cuocere a fuoco moderato per circa 20 minuti.