

Stufato di fesa di tacchino e funghi



Descrizione

In questa ricetta la fesa di tacchino si fonde con la dolcezza dei funghi champignon, creando una sinergia di sapori. La passata di pomodoro avvolge tutto in una vellutata abbraccio, donando una nota di freschezza. Ti consigliamo di accompagnare questo secondo piatto con del pane o riso in bianco.

Informazioni

PREPARAZIONE: 20 min

DIFFICOLTÀ: 2

COTTURA: 50 min

DOSI PER: -

Ingredienti

500 g di **fesa di tacchino** a pezzi
250 g di **funghi champignon**
400 g di **passata di pomodoro**
1 **cipolla** tritata
2 spicchi d'**aglio** tritati
1 rametto di **rosmarino**

1 foglia di **alloro**
1 cucchiaino di **timo**
Peperoncino q.b.
1/2 tazza di **brodo di carne**
Olio, sale e pepe q.b.

Preparazione

- 1) In una pentola capiente, soffriggi la cipolla tritata in dell'olio d'oliva.
- 2) Aggiungi gli spicchi d'aglio tritati e cuoci per circa un minuto.
- 3) Metti i pezzi di fesa di tacchino nella pentola e rosolali su tutti i lati. Aggiusta di sale e pepe nero.
- 4) Aggiungi i funghi champignon affettati poi versa la passata di pomodoro.
- 5) Aggiungi il rosmarino, l'alloro, il timo e il peperoncino.
- 6) Versa il brod e porta il tutto a ebollizione.
- 7) Copri la pentola con un coperchio semi-chiuso e lascia cuocere a fuoco lento per circa 30-40 minuti.
- 8) Una volta che il tacchino è cotto e il sugo si è addensato leggermente, rimuovi l'alloro e il rosmarino.