

Spezzatino di tacchino "alla cacciatora"



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di petto o fesa di tacchino
100 g di pomodori pelati in barattolo
20 g di olive taggiasche denocciolate
50 ml di vino rosso
mezzo spicchio di aglio
1 carote Passo dopo Passo Despar
mezza costa di sedano
5 g di semi di sesamo Despar Vital
1-2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
1 rametto di rosmarino
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe

Procedimento

1. Taglio il tacchino in piccoli pezzi e tengo da parte.
2. Trito le carote e il sedano. In una capace casseruola faccio rosolare il tacchino nell'olio leggermente caldo insieme all'aglio, al trito di carote e sedano e agli aghi del rosmarino.
3. Dopo 5-8 minuti verso il vino rosso e faccio sfumare. Aggiungo i pomodori pelati schiacciati con una forchetta e le olive.
4. Proseguo la cottura col coperchio, mescolando di tanto in tanto, per altri 10-12 minuti. Aggiusto con pochissimo sale, aggiungo un pizzico di pepe, mescolo e servo.