

Petto di tacchino in salsa di noci *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Salare le fette di tacchino. Tritare finemente le noci e tenerle da parte. Oliare leggermente una padella e far abbrustolire le fette di tacchino da un lato. Girare le fette, applicare una fetta di formaggio su ognuna, spolverare con la granella di noci e aggiungere la panna. Ultimare la cottura con la panna fino a che questa non diventerà densa e sugosa. Servire caldo.

Consigli

Se non siete amanti del tacchino o non ne avete sottomano, usate del comune petto di pollo. L'esito sarà ugualmente golosissimo!

Curiosità

Gli americani passano tutto l'anno ad allevare tacchini per il giorno del Ringraziamento, famosa festa che si svolge ogni anno il quarto giovedì di novembre. Ciascuna famiglia ha la sua ricetta relativamente al celebre tacchino ripieno. Basti pensare che nella East Coast si usa farcire il tacchino di ostriche! Comune a tutta l'America è invece l'abitudine di servire il tacchino con patate dolci, salsa gravy, salsa di mirtillo e torta di zucca.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 15 minuti

Dosi per 2 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Petto di tacchino 250 grammi

Panna da cucina 250 millilitri

Noci 100 grammi

Formaggio 100 grammi (tipo edam, a fette)