



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Tacchino al cedro



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella**

Ingredienti

- 800 gr di fesa di tacchino
- olio extravergine d'oliva
- 2 cedri
- aglio
- rosmarino
- sale
- pepe

Preparazione Tacchino al cedro

Passo 1.

Mettete le fette di fesa di tacchino in un intingolo preparato con succo di cedro, olio, aglio, rosmarino, sale e pepe.

Passo 2.

Fate marinare la carne per circa 30 minuti.

Passo 3.

Mettete il succo della marinatura in una padella e fatevi cuocere la carne.

Passo 4.

Fate rapprendere il sugo e versatelo sopra la carnel quando servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)