



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

## ***Petti di tacchino alla bolognese***



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 50 minuti** Tempo

Attrezzatura : **tegame con coperchio**

## **Ingredienti**

- 4 fette di petto di tacchino
- 20 g di burro
- 50 g di farina 00
- tartufo bianco
- 80 g di parmigiano grattugiato
- 2 cucchiai di Marsala
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Petti di tacchino alla bolognese**

### **Passo 1.**

Infarinate le fette di carne, scaldate una noce di burro e tre cucchiaini di olio d'oliva in un tegame e fate cuocere le fette di tacchino a fuoco vivace da entrambe le parti, salate e pepate.

### **Passo 2.**

Versate sulla carne il marsala e fate evaporare.

### **Passo 3.**

Cuocete qualche minuto la carne a fuoco basso, togliete il tegame dal fuoco e adagiate su ogni fetta delle scaglie di tartufo e abbondante formaggio grattugiato.

### **Passo 4.**

Coprite il tegame con un coperchio e rimettetelo sul fuoco a fiamma bassa per un paio di minuti.

### **Passo 5.**

Servite subito.

## Note

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