

Ossobuco di tacchino

Sintesi

- Tempo: 2 ore
- Difficoltà: bassa
- Dosi per: 2 persone
- Gluten free

Ingredienti

- 4 ossobuchi di tacchino
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- Farina
- Sale
- 1 spicchio di aglio
- Buccia limone
- Brodo di carne
- Olio

Procedimento

- Affettare la cipolla
- Cuocere dolcemente con un filo di olio, sale e qualche cucchiaino di acqua
- Togliere dalla pentola la cipolla
- Infarinare la carne, cuocere con un filo di olio, fino a formare una crosticina sopra e sotto
- Sfumare con il vino
- Aggiungere la cipolla, il brodo, la buccia di limone e l'aglio
- Cuocere lentamente per 1 ora e mezza