
Tacchino con funghi chiodini

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un piatto semplice ma saporito e completo aromatizzato con erbe in particolare santoreggia e erba cipollina. Dal blog [La piccola casa](#)

Ecco una ricetta semplicissima che ho preparato in pochi minuti con ingredienti che avevo nel frigo e sul terrazzo ma davvero gustosa! Un piatto semplice ma saporito e completo; a base di coscia di tacchino disossata con funghi chiodini e aromatizzata con erbe in particolare santoreggia e erba cipollina. Si tratta di una ricetta veramente semplice, facile da preparare, io ho scelto di saltare tutto nel wok, perché così si è cotto tutto velocemente e quindi non ho perso sapori e profumi; se non avete i chiodini in salamoia, potete usare anche altri funghi basta che non siano sott'olio.

Come erbe aromatiche ho scelto dal mio orterrazzo delle fantastica santoreggia e poi l'erba cipollina profumata e fresca. Ecco quindi la semplicissima e veloce ricetta per preparare questo facile piatto a base di coscia di tacchino:

Ingredienti per quattro persone:

600 grammi di polpa di tacchino (coscia disossata)

200 grammi di funghi chiodini in salamoia

alcuni rametti di santoreggia

alcuni steli di erba cipollina

vino bianco secco

olio extra vergine di oliva

sale e pepe

Lavare le erbe quindi asciugarle, separare le foglie della santoreggia dai rametti lasciandone alcuni interi per decorazione, tagliare fina l'erba cipollina con le forbici. Tagliare a tocchetti la polpa di tacchino, quindi scolare sotto acqua corrente i funghi chiodini in modo da eliminare il sale in eccesso.

Versare un paio di cucchiaini d'olio nel wok, scaldare quindi far saltare sinché prendono colore i tocchetti di polpa di tacchino quindi aggiungere i funghi chiodini e le erbe, bagnare con poco vino

bianco e aggiustare di sale e pepe, quindi continuare a saltare per qualche minuto sino a cottura.

Servire al centro dei piatti e decorare con qualche rametto di santoreggia fresca.

Buon appetito a tutte e tutti!

Dal blog [La piccola casa](#)