

Cosciotto di Tacchina ai funghi porcini



Ingredienti per due persone:

- 1 cosciotto di Tacchina (femmina)
- 1 cipolla
- 30 gr di funghi porcini secchi della selezione extra della Macelleria Magri
- Mezzo bicchiere di vino bianco o cognac
- 1 noce di burro
- 1 cucchiaio di olio oliva
- 500 ml di brodo
- Salvia
- sale e pepe q.b

Procedimento:

Fate ammorbidire i funghi porcini in acqua tiepida per 15 minuti circa, quindi strizzateli e teneteli da parte.

In una casseruola abbastanza ampia, fate appassire la cipolla tagliata a rondelle in una noce di burro e un cucchiaio d'olio.

Sciacquate il cosciotto di tacchino e fatelo rosolare per circa 10 minuti nella casseruola con le cipolle.

Aggiungete i funghi strizzati, la salvia tritata il sale e il pepe e sfumate con il vino bianco.

Ricoprite il cosciotto ai funghi con il brodo caldo. Coprite e lasciate cuocere per almeno 1 ora.

A cottura ultimata, sollevate il cosciotto e disponetelo su un piatto da portata, quindi far restringere il sugo ai funghi.

Nappate ora il cosciotto di tacchino con il sugo, decorate il piatto con delle foglie di salvia e portate in tavola.