Petto di tacchino panna e senape

Pubblicato: 16-03-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 800 gr. petto di tacchino intero
- 250 gr. di panna da cucina
- senape
- sale, pepe

Preparazione:

In una casseruola far rosolare bene la carne a fuoco vivo.

Continuare la cottura a pentola coperta aggiungendo se occorre dell'acqua calda, salare e pepare.

Quando sarà cotta tagliarla a fette e rimetterla in casseruola, unire al fondo di cottura la panna, la senape e far insaporire bene.