Coscia di tacchino alla panna e limone

Pubblicato: 16-03-2016 da: Rita Caverzan

Ingredienti:

- 2 sovracosce di tacchino
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- farina
- 200 gr. di panna da cucina
- succo di 1 limone
- sale, pepe

Preparazione:

Togliere la pelle alla carne, disossarla, farla a cubetti e infarinarla.

Tritare la cipolla e l'aglio, farli soffriggere in olio caldo ma non troppo, aggiungere la carne e farla cuocere per circa 1 ora.

A cottura ultimata aggiungere la panna, il succo del limone e fare amalgamare bene.

Si può servire sia caldo che freddo.