

Bocconcini di tacchino al curry e bevanda di cocco



Ingredienti **(per 1 porzione)**

120 g di petto di tacchino

50 g di bevanda vegetale di cocco

2,5 g di curry Despar

mezza cipolla piccola

1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe

Procedimento

1. Taglio il tacchino in piccoli pezzi.
2. Trito finemente la cipolla. Faccio rosolare il tacchino in un cucchiaio d'olio insieme alla cipolla, a fuoco medio, finché non sarà ben cotto (12-15 minuti).
3. Salo e pepo, poi aggiungo, sempre sul fuoco, la bevanda di cocco.
4. Faccio rapprendere leggermente fino a formare una crema.
5. Sollevo dalla fiamma, aggiungo il curry e mescolo con un cucchiaio di legno.