

Bocconcini di tacchino allo zafferano



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di petto di tacchino
15 g di farina di riso
1 scalogno piccolo
mezza bustina di zafferano
30 ml di vino bianco secco
5 g di pinoli tostati
1-2 cucchiai di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
1 pizzico di sale

Procedimento

1. Taglio il tacchino in piccoli pezzi. Verso la farina in una ciotola, aggiungo pochissimo sale e vi passo la carne in modo che l'infarinatura vi aderisca bene.
2. Taglio lo scalogno a fettine sottili. In un'ampia padella lo faccio ammorbidire con l'olio e poi aggiungo i bocconcini di tacchino.
3. Quando il tacchino comincia ad assumere un colore dorato, aggiungo lo zafferano e sfumo immediatamente con il vino bianco.
4. Faccio asciugare mescolando delicatamente sul fuoco, aggiungo i pinoli e servo.