

## Spezzatino di tacchino "alla pizzaiola"



### Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di petto o fesa di tacchino  
4 o 5 pomodori datterini gialli o rossi  
1/4 di cipolla  
50 ml di vino bianco secco  
**2-3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar**  
**1 pizzico di origano secco Despar**  
1 pizzico di sale  
1 pizzico di pepe

### Procedimento

1. Taglio il tacchino in piccoli pezzi e tengo da parte.
2. Trito finemente la cipolla. In una capace casseruola la faccio imbiondire nell'olio leggermente caldo e vi faccio rosolare i pezzi di tacchino. Aggiungo pochissimo sale.
3. Dopo 5-8 minuti verso il vino bianco e faccio sfumare. Aggiungo i pomodorini interi e l'origano.
4. Proseguo la cottura con coperchio, mescolando di tanto in tanto, per altri 10-12 minuti. Aggiungo un pizzico di pepe, mescolo e servo.