



Ossibuchi di tacchino con patate e paprika - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

pollame - ginepro - vino bianco

Ingredienti (per 4 persone):

una coscia di tacchino tagliata in 4 fette spesse
2 spicchi di aglio
4 cucchiaini di olio evo
100 gr di burro
8 patate medie
1 bicchiere di vino bianco secco
1 dado per brodo vegetale
paprika piccante
bacche di ginepro
prezzemolo
sale

Procedimento:

Fondere il burro con l'olio e l'aglio intero nella pentola a pressione, rosolarvi dentro le fette di tacchino per 5 minuti da ambo i lati, aggiungere il vino e lasciar sfumare a fuoco vivace. Intanto pelare e tagliare a cubetti non troppo piccoli le patate, aggiungerle al tacchino, e condire con il prezzemolo tritato, un cucchiaino di paprika e un paio di bacche di ginepro. Unire un pizzico di sale, il dado intero e aggiungere 1/2 bicchiere di acqua calda. Mescolare delicatamente. Chiudere il coperchio della pentola, mandare in pressione e dal fischio cuocere per 40 minuti. Aspettare che la pentola a pressione sfiati, prima di servire.



*nb: la coscia di tacchino, se tagliata a fette, sovente presenta dei piccoli pezzi di osso pericolosi!!!! attente a toglierli prima della cottura!!
io tolgo anche la pelle così il piatto risulta meno grasso....*