



Ossibuchi di tacchino e funghi - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

carne - limone - funghi misti

Ingr.:

4 ossobuchi di tacchino

300 gr. di funghi misti (vanno bene anche quelli surgelati)

40 gr. di burro

2 spicchi di aglio

Il succo di mezzo limone

1 bicchiere di vino bianco secco

1 tazza di brodo di dado alla carne

2 rametti di prezzemolo

Farina q.b

Sale, pepe.

Procedimento:

Infarinare gli ossobuchi.

Sciogliete il burro in un largo tegame e fatevi rosolare gli ossobuchi, da tutte e due le parti.

Salate e pepate.

Bagnateli con il vino bianco e continuate la cottura a fuoco dolce, coprendoli e bagnandoli ogni tanto con del brodo.

Dopo circa 30/40 minuti di cottura aggiungete i funghi misti ( surgelati) , gli spicchi di aglio, sbucciati e tagliati a metà e mescolate.

Aggiustate di sale e aggiungete il prezzemolo lavato, sgrondato e tritato finemente.

Incoperchiate e continuate la cottura per altri 25 minuti a fuoco dolce e unendo ogni tanto, se occorre , un poco di brodo.

Aggiungete all'ultimo momento il succo di limone, mescolate bene e far insaporire per 1 minuto.

Da cucinasette

