



Bimby: Tacchino agli agrumi - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

700 gr. Bocconcini Di Tacchino , 40 gr. olio evo, ½ cipollina, sale, pepe, succo di ½ limone, succo di ½ arancia, succo di ½ pompelmo, 5 cl. Panna
Soffriggi nel boccale l'olio e la cipolla per 3 minuti a temperatura 100 velocità 4. Posiziona la farfalla, unisci i bocconcini di tacchino e insaporiscili: 3 minuti a temperatura 100 velocità 1. Aggiungi il succo degli agrumi, il sale, il pepe e cuoci: 15 minuti a temperatura 100 velocità 1. Alla fine incorpora la panna e termina la cottura per altri 2 minuti.

eCucinando.it