



CUCINA CON NOI!

Contorno Amico con polpettine di tacchino e salsa al lime

INGREDIENTI

500 g di Contorno Amico Orogel

400 g di petto di tacchino macinato

100 g di pancarré

200 ml di latte

400 ml di panna fresca

1 mazzetto di erbe aromatiche

1 lime



30



4



Facile



Secondi Piatti



Padella

Preparazione

1

Ammollate il pancarré nel latte, sbriciolatelo e unitelo al tacchino macinato. Insaporite con sale, pepe e la buccia grattugiata di 1 lime.

2

Formate delle polpettine leggermente schiacciate e cuocetele in una [l]`ahh]]pe]`anajpa _kj qj `Ωhk `e khek `kn]j`kha `] ajpn]i^a ha parti.

3

Bagnate con 200 ml di panna e unite le erbe aromatiche spezzettate. Cuocete coperto per 7-8 minuti. Cuocete anche il Contorno Amico in qj] l]`ahh] _kj qj `Ωhk `ĥkhek a . _q__de]e `ĥ]_mq]*

4

Salate e poi servite il Contorno Amico con le polpettine accompagnando con una salsa ottenuta facendo scaldare la panna rimasta nel fondo di cottura delle polpette.

