

NONNA ADA IN CUCINA: Melagrane, usiamole per tacchino, pollo o vitella

Inviato da Marista Urru
venerdì 19 ottobre 2007

Petti di tacchino alla melagrana

Le troviamo al mercato o le abbiamo nei giardini e spesso vanno sprecate, invece trovano buon uso in cucina. Petti di tacchino, o di pollo, o fettine scelte di vitella, vengono benissimo.

4 filetti di tacchino, 2 cucchiai di farina, 2o 3 foglie di salvia, un bicchiere di vino rosso, 1 melagrana, olio, zucchero.

Versate il vino nel tegame con due o tre cucchiaini di zucchero, fate bollire. Intanto avrete sgranto i chicchi della melograna, uniteli al vino che bolle e a fuoco lento, fate addensare, Se avete pazienza passate al setaccio per togliere i semi. Se avete la centrifuga, metterete solo il succo.

Infarinate i filetti di tacchino, dorateli in padella con le foglie di salvia, verso la fine spruzzate un po' di vino rosso per finirli di cuocere, unite il sughetto di melograna, inasaporite per uno o due minuti.