

## Fettine di tacchino al coriandolo e vino bianco



### Ingredienti

- 600g petto di tacchino a fette
- qb farina
- 60g vino bianco secco
- 1 cucchiaino coriandolo macinato CANNAMELA
- 40g olio extravergine di oliva
- qb sale
- Inoltre:
- 400g spinaci lessati e strizzati



Porzioni  
4 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
30 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella



Kcal per  
persona  
350\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Tagliare a fettine la carne.
- 2 Infarinare le fettine.
- 3 Scaldare 20 g di olio in una padella antiaderente.
- 4 Adagiare le fettine di carne e rosolare.
- 5 Versare il vino e lasciare sfumare a fiamma alta.
- 6 Salare e aromatizzare con il coriandolo macinato CANNAMELA.
- 7 Servire la carne con un contorno di spinaci passati in padella con l'olio rimasto.