

# CANNAMELA

## Petto di tacchino alla cannella



### Ingredienti

- 300g petto di tacchino a fette
- 1/2 cucchiaino Insaporitore per carni bianche CANNAMELA
- 2 pizzichi cannella macinata CANNAMELA
- 15g uvetta
- 10g rum
- 15g mandorle tritate grossolanamente
- 10g olio extravergine di oliva
- Ingredienti per servire: pomodori a spicchi
- Carta Forno Cuki



Porzioni  
2 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
15 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella



Kcal per  
persona  
319\*

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

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Lasciare rinvenire per 10 min l'uvetta nel rum.
- 2 (foto 1) Tagliare la Carta Forno Cuki e pennellarla con l'olio.
- 3 Distribuire uniformemente l'insaporitore per carni bianche CANNAMELA e la cannella macinata serie oro CANNAMELA.
- 4 Adagiare le fettine di carne sulla Carta Forno Cuki.
- 5 Unire l'uvetta strizzata e le mandorle, poi chiudere la Carta Forno Cuki.
- 6 Trasferire nella padella già calda e cuocere per 6-7 min.
- 7 Servire il tacchino con il contorno di pomodori a spicchi.