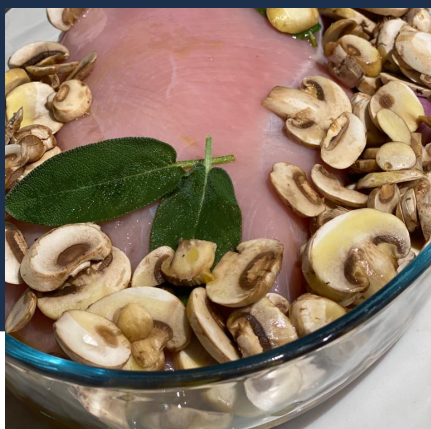


# CUCINA CON NOI

## FESA DI TACCHINO AL MARSALA CON PANNA E CHAMPIGNON



### Ingredienti:

- 1 kg circa di fesa di tacchino
- 250 gr di champignon
- 1 confezione di panna
- 2 scalogni
- 1 spicchio d'aglio
- 4 foglie di salvia
- 2 bicchieri di Marsala
- olio extravergine q.b.
- sale q.b.
- pepe 2 grani

### Procedimento:

- 1) Dopo aver pulito e tagliato gli champignon, mettere in una pirofila da forno la fesa con tutti gli ingredienti ad eccezione della panna.
- 2) Infornare a 180 gradi e far cuocere girando ogni tanto la fesa per circa 10 minuti.
- 3) Passato il tempo necessario, aggiungere la panna e far cuocere il tutto per circa 1 ora e un quarto.
- 4) Finita la cottura, impiattare e servire la fesa guarnita con i funghi interi. Ma si possono anche frullare gli champignon formando una buonissima crema!

**Seguite le nostre pagine Facebook e Instagram per rimanere aggiornati sulle nuove ricette e sulle offerte dei nostri punti vendita!**

## PUNTI VENDITA DALF CARNI

Molassana, Piazzale Bligny 2 - 010 8386191

Sampierdarena, Corso Martinetti, 50R - 010 463848

Sampierdarena, Via Carlo Rolando, 178R - 010 419718

Bolzaneto, Via Asolone, 32R - 010 3030961

Via San Martino 146/148R - 010 4711342

Sestri Ponente, Via A. Catalani 28r - 010 4711650

*Vuoi ricevere l'ordine direttamente a casa?*

*Ordina qui: **[www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it](http://www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it)***

*O chiama il numero 379 1821763 (attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 13)*



**DALF CARNI A CASA TUA!**  
Ordina su: **[www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it](http://www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it)**

