## BOCCONCINI DI TACCHINO AL BRANDY











## **INGREDIENTI**

400 g tacchino tagliato a cubetti

40 g burro a temperatura ambiente

20 g Brandy

40 g panna

6 g sale q.b. timo

q.b. farina

## **ESECUZIONE**

Inserire nella tazza la pala mescolatrice, infarinare i **bocconcini di tacchino** ed inserirli nella tazza insieme al **burro.** 





(f) 100°C

Aggiungere il **Brandy** dall'imbocco ed eventualmente, dopo un paio di minuti, aprire il coperchio per favorire l'evaporazione dell'alcool.

velocità 1



**1**00°C

Aggiungere la **panna**, il **sale**, il **timo** e proseguire con il coperchio.

velocità 1



Proseguire la cottura a 90°C, eventualmente a coperchio aperto negli ultimi minuti di cottura se la carne risulta troppo liquida, facendo sempre attenzione che non attacchi sul fondo.

velocità 1



₱ 90°C

