

## Ingredienti (x4 persone)

600g petto di tacchino a fette  
80gr di pomorodi sott'olio  
15g capperi  
olio extra vergine di oliva  
1 spicchio d'aglio  
50ml di vino bianco  
farina  
prezzemolo  
sale



## Esecuzione

Preparate un trito con l'aglio, i capperi, il prezzemolo ed i pomodori sott'olio sgocciolati ed asciugati con carta da cucina. Infarinare i petti di tacchino e teneteli da parte. Mettete in una padella antiaderente due cucchiaini d'olio e fate soffriggere per due minuti il trito. adagiate le fettine di tacchino nel soffritto e fatelo rosolare da entrambi i lati, sfumateli con il vino bianco e lasciate cuocere per 6/7 minuti. Aggiustate di sale e servite caldi con ccompagnandoli con la loro salsina.

# Tacchino in salsa "Siciliana"

