



**Portofino, alta tecnologia
Made in Italy a casa tua!**

Tacchino allo yogurt

INGREDIENTI

Preparazione 10'
Cottura 15'

- 4 fette di petto di tacchino o di pollo di 100 gr l'una
- 40 gr di burro o margarina
- 1/2 cubetto di dado
- 1 vasetto di yogurt naturale
- prezzemolo tritato
- sale

ESECUZIONE

Battete le fette di tacchino. Nel tegame, lasciate spumeggiare il burro, quindi fate imbiondire la carne dalle due parti a fuoco moderato. Salate.

A parte, fate bollire mezzo tegamino d'acqua e inserite il mezzo dado. Bagnate quindi la carne con il brodo ottenuto. Lasciate evaporare il liquido a fuoco normale. Dopo qualche minuto di cottura, unitevi lo yogurt, coprite e lasciate cuocere per una decina di minuti a fuoco moderato.

Servite le scaloppe con il loro sugo e cosparses di prezzemolo tritato.

LO YOGURT

Lo yogurt è un prodotto alimentare fermentato, di gusto leggermente acidulo, che si ricava dal latte. Le sue origini sono sconosciute. Lo yogurt di solito è prodotto a partire dal latte concentrato e viene fatto fermentare da un bacillo particolare, il *Lactobacillus bulgaricus*. Poiché il latte è stato riscaldato e fatto inacidire, i batteri patogeni non possono svilupparsi nello yogurt, ed esso costituisce quindi il più sano fra tutti gli alimenti deperibili. Uno yogurt è conservabile per circa due settimane se mantenuto alla temperatura di 5°C.

GRANITIUM L'antiaderente dal cuore di pietra.

Rinforzato con particelle minerali che garantiscono:

- Lunga durata dell'utensile.
- Cottura perfetta e salutare.
- Superficie antiaderente a prova di utensili metallici.
- Resistenza totale in lavastoviglie.
- Facile pulizia della superficie di cottura.
- Garanzia in caso di intolleranze ad allergie al nichel.
- Non contiene PFOA.