

Osso bucco de dinde

Préparation : 10 min

Cuisson : 40 min

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 morceaux de dinde pour osso bucco
- 1 oignon
- 1 boîte de concentré de tomate
- 1 grosse boîte de tomates pelées
- paprika
- sel et poivre
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- parmesan



Préparation :

Faire dorer les oignons avec les morceaux d'osso bucco pendant quelques minutes.

Rajouter le concentré de tomate, puis les tomates pelées. Bien mélanger de façon à ce que les tomates s'écrasent en purée.

Ajouter une grosse cuillère à café de paprika, couvrir et laisser cuire 40 mn.

A la fin, avant de servir, mettre les 2 cuillères de crème fraîche, mélanger, et saupoudrer de parmesan râpé. Voilà, c'est prêt!

Recette rapide et délicieuse avec un accompagnement riz ou pâtes, pratique quand on veut faire vite et bon...