Scaloppine di tacchino sfiziose

FACILEeBUONO

300 gr scaloppine di tacchino
200 gr di ciliegie
20,5 dl di vino bianco
10 gr di burro
sale

Molto particolari e buone

In una padella antiaderente sciogliamo il burro e rosoliamo la carne da ambo i lati. Saliamo e spruzziamo con il vino bianco, sfumiamo.
Togliamo la carne dalla padella e teniamola al caldo in un piatto coperta con foglio alu.
A questo punto mettiamo nel sughetto le ciliegie lavate e tagliate a metà prive del nocciolo e cuociamole per 10 minuti.

Impiattiamo la carne e rovesciamo sopra le ciliegie con il condimento.

Le scaloppine di tacchino sfiziose al vino bianco da gustare con purea di patate.