



# COTOLETTE DI TACCHINO (THERMOMIX)



## QimiQ VANTAGGI

- Consistenza cremosa in poco tempo
- È possibile riscaldare senza problemi



## Suggerimenti

Servire con i funghi.

## INGREDIENTI PER 4

**250 g** QimiQ Sauce Base

**1** Cipolla (Cipolle),

**40 g**

**500 g** Putengeschnetzeltes,

**150 g** Pasta di acqua e spezie\* o brodo vegetale

Sale

Pepe

**15 g** Speisestärke

**1** Senape

## PREPARAZIONE

1. Porre la cipolla nella ciotola di miscelazione, tritare per 3 sec./velocità 5.
2. Aggiungere l'olio, soffriggere per 2 min./120°C/livello 1.
3. Aggiungere la carne di tacchino, soffriggere per 10 min./100°C/ in senso antiorario/friggere.
4. Aggiungere la base di panna QimiQ, l'acqua e la pasta di spezie o il brodo vegetale, il sale, il pepe, la farina di mais e la senape e cuocere a fuoco lento per altri 3 min./100 °C/rotazione a sinistra/movimento su impostazione soft.