

Osso bucco de dinde au paprika



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 45 mn

En garniture, vous pouvez proposer des pâtes, du riz ou des pommes de terre cuites à la vapeur.

Recette proposée par : Blog **Saveurs en liberté**

Ingrédients

- 4 morceaux de dinde - pour osso bucco
- 1 grosse boîte de tomates pelées
- 1 boîte de concentré de tomate
- parmesan - râpé
- 2 cs de crème fraîche
- 1 cc rase de paprika
- 1 oignon
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faites dorer l'oignon avec les morceaux d'osso bucco dans un faitout pendant quelques minutes.
- 2 Rajoutez le concentré de tomate, puis les tomates pelées. Mélangez de façon à ce que les tomates s'écrasent en purée. Assaisonnez en sel et en poivre.
- 3 Saupoudrez de paprika, couvrez et laissez cuire 40 minutes à feu doux.
- 4 Avant de servir, ajoutez la crème fraîche, mélangez et saupoudrez de parmesan râpé.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

