



Zuppa di tacchino



Ingredienti per 1 porzione

200 ml	di Fresubin® 2 KCAL Drink neutro
100 g	di petto di tacchino
20 g	di burro
30 g	di cipolle
150 ml	di brodo di carne (1 tazza)
20 ml	di panna
30 g	di farina (2 cucchiari)
10 g	di prezzemolo tritato (2 cucchiaini)
	curry, aglio, succo di limone, sale, salvia

Valori nutrizionali per porzione

Energia.....	841 kcal
Proteine.....	49,1 g
Carboidrati ...	68,7 g
Grassi	40,3 g



Preparazione

1. Tagliare il petto di tacchino e le cipolle a striscioline, far appassire nel burro e cospargere di curry. Aggiungere 3/4 del brodo e terminare la cottura. Amalgamare la farina con il brodo rimanente e usarla per legare la minestra.
2. Aggiungere Fresubin® 2 KCAL Drink neutro, riscaldare mescolando e regolare i condimenti a piacere.