

FESA AGLI AROMI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di fesa di tacchino
- 1 rametto di maggiorana
- 1 rametto di dragoncello
- rosmarino
- alcune foglie di menta
- 1 scalogno
- 3 uova
- pangrattato
- burro
- farina
- sale
- pepe

Battere le fette di fesa, passarle nella farina, poi nelle uova sbattute con una macinata di pepe, quindi nel pangrattato. Cuocerle in abbondante burro caldo e salarle solo a fine cottura. Tritare le erbe aromatiche e lo scalogno. Unire il trito a 30 g di burro spumeggiante, spegnere subito il fuoco, versare sulle fette di tacchino e servire.