

FESA CREMOSA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fesa di tacchino
- burro
- 1/2 bicchiere di vino
- 90 g di formaggini alle erbe
- prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di tomato ketchup
- farina
- sale
- pepe

Tagliare la carne a listarelle poi infarinarla leggermente.

In 1 padella far scaldare 40 g di burro fino a che sarà quasi color nocciola; mettere la carne e farla ben dorare rimestando spesso con 1 cucchiaio di legno.

Salarla, peparla e bagnarla con il vino che dovrà evaporare per 2/3.

Cuocere per 5 minuti; dopodichè mettere sulla carne i formaggini alle erbe facendoli sciogliere e amalgamandoli al sugo.

Unire il prezzemolo tritato e 1 cucchiaio di ketchup.