
FETTINE DI FESA DI TACCHINO CON I FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- burro
- 8 fettine di fesa di tacchino
- sale
- funghi
- prezzemolo
- aglio
- sale
- 1 cucchiaio di panna

Mettere del burro in un tegame.

A burro fuso cuocere le fettine di fesa ancora surgelate per circa 12 minuti rigirandole spesso verso la fine della cottura.

Salare, a piacere.

Porre su ogni fettina una salsina preparata con funghi tagliati a fettine sottili, cotti nel burro con prezzemolo, aglio e sale, aggiungere un cucchiaio di panna e passare il tutto al forno caldo per qualche minuto, quindi servire.