
FILETTI DI TACCHINO AL BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di tacchino
- 80 g di burro
- farina
- 1 bicchiere di vino marsala
- sale
- pepe
- 1 spolverata di formaggio parmigiano grattugiato (facoltativo)

Spianate anzitutto i filetti, infarinateli e friggeteli a fuoco medio nel burro, facendoli dorare 5 minuti per parte.

Poi levateli dalla padella, trasferiteli su un piatto di portata assai caldo, salateli e pepateli.

Versate il marsala nella stessa padella e mescolate accuratamente su fuoco vivace finché il sugo di cottura dei filetti (al quale potrete eventualmente aggiungere poco burro) non si sarà perfettamente incorporato al vino.

Infine versate il sugo ottenuto sui filetti di tacchino.

Volendo, potrete arricchire la pietanza con una spolverata di parmigiano grattugiato uniformemente distribuita sopra la carne, facendo un veloce passaggio al forno caldo prima di servire.