DINDO IN DOPPIA SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fesa di tacchino
- 20 cl panna
- 1 cucchiaio di salsa rubra
- 1 cucchiaino di salsa worcester
- 1 cucchiaino di brandy
- burro
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Fate rosolare la fesa in olio e burro; quando ha preso colore salate, coprite e continuate la cottura a fuoco basso aggiungendo un po' d'acqua calda.
A cottura ultimata togliete l'arrosto dalla casseruola e nel sugo rimasto versate la panna, un cucchiaio di salsa Rubra e un cucchiaino di Worcester cuocendo a fuoco dolce finché la salsa è ridotta alla metà.
Ritirate dal fuoco e aggiungete un cucchiaino di brandy.
Tagliate l'arrosto a fette, copritele con la salsa e servite.