

FESA DI TACCHINO AL LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fesa di tacchino
- 3 cucchiaini di latte
- 50 g di burro
- 1 pizzico di sale

In una casseruola, nella quale il pezzo di fesa di tacchino possa stare a misura, fate fondere il burro.

Rosolate a fuoco vivo la fesa su tutti i lati, salate e coprite con il latte.

Abbassate a fuoco minimo, coprite con un coperchio e lasciate cuocere 35 minuti rigirando ogni tanto la fesa.

Cinque minuti prima della fine della cottura togliete il coperchio e alzate la fiamma per far addensare bene il sugo.

Servite la fesa di tacchino affettata, ricoperta con la sua salsa.