FESA DI TACCHINO ALLE MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fesa di tacchino a fette
- 60 g di mandorle pelate
- 40 g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- carota
- cipolla
- sedano
- 1 bicchiere di latte
- 1 spruzzo di brandy
- sale
- pepe

In un tegame fate sciogliere il burro, poi rosolatevi cipolla, carota e sedano tritati.
Adagiatevi le fettine di tacchino e quando hanno preso colore salate e pepate.
Bagnate con il vino bianco.
Fate evaporare.
Cuocete coperto a fuoco basso per una decina di minuti.
Nel frattempo, in un tegame a parte, cuocete per un quarto d'ora le mandorle bagnandole con il latte e uno spruzzo di brandy.
Frullate il tutto e versatelo sulla carne.
Lasciate sul fuoco ancora alcuni minuti e servite.