FESA DI TACCHINO ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fesa di tacchino tagliata a fettine
- 100 g di olive verdi
- vino bianco secco
- 1 cipolla
- aglio
- timo fresco
- farina
- alcuni cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale marino

Infarinare la carne; farla dorare nell'olio; salare, quindi togliere e tenere in caldo.
Nello stesso tegame far appassire la cipolla affettata e l'aglio; unirvi la carne, far riprendere calore e bagnare col vino bianco; farlo evaporare a fuoco vivo.
Unire le olive snocciolate, parte intere, parte tritate e far insaporire per 5 minuti.
Servire con timo fresco.