FESA DI TACCHINO RIPIENA CON VERZA E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fesa di tacchino
- 3 foglie di verza
- 200 g di asparagi
- 1 noce di burro
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Sbollentare la verza per 2 minuti, scolarla e mettere nella stessa acqua gli asparagi per 15 minuti.
Farcire la carne con la verza, salarla, arrotolarla, rosolarla ed infornarla per 10 minuti a 180 gradi.
Scolare gli asparagi, salarli e saltarli in padella con il burro.
Servire la carne a fettine su un letto di asparagi.