FETTINE ALLA CREMA DI LATTE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di petto di tacchino
- 50 g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 20 cl vino bianco secco
- 20 cl latte intero fresco
- 2 tuorli d'uovo
- 1 limone
- 1 bicchierino di vino marsala
- alcuni steli di erba cipollina
- sale
- pepe

Rosolate le fettine nel burro caldo per 5-10 minuti, quindi eliminate il grasso che si sarÓ formato durante la cottura, unite il vino e lasciatelo evaporare a fuoco vivace.
Aggiungete la farina stemperata nel latte e lasciate cuocere, coperto, per 20 minuti.
A fine cottura, unite alla salsa di cottura i tuorli, il succo di mezzo limone e il Marsala, lasciate insaporire per qualche istante, quindi servite le fettine profumate con I'erba cipollina tagliuzzata.