
FETTINE DI FESA DI TACCHINO ALLA CAMPAGNOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fettine di fesa di tacchino
- 2 spicchi di aglio
- poco prezzemolo tritato
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- 150 g di pomodori pelati
- 1 presina di origano
- sale
- pepe

Mettere del burro in un tegame.

A burro fuso cuocere le fettine di fesa ancora surgelate per circa 12 minuti rigirandole spesso verso la fine della cottura. Nel frattempo soffriggere in un tegame due spicchi d'aglio e un po' di prezzemolo tritato con un cucchiaio d'olio. Aggiungere circa 150 g di pomodori pelati e una presina di origano, salare, pepare, lasciar bollire per mezz'ora circa, a fuoco lento.

Aggiungere la salsa alle fettine di fesa e lasciare il tutto ad insaporire sul fuoco per una decina di minuti.