
FILETTI DI FESA DI TACCHINO CON ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fesa di tacchino
- 300 g di punte di asparagi
- 1 scalogno
- 1 ciuffo di prezzemolo
- pepe verde
- 30 g di burro
- 1/2 limone
- olio d'oliva
- sale
- 8 fette di pane tostato

Tritate lo scalogno, fatelo insaporire in olio e burro.

Unite le punte degli asparagi e un ciuffo di prezzemolo tritato; lasciate insaporire alcuni minuti, bagnate con qualche cucchiaio d'acqua, coprite e cuocete per 15 minuti.

Tagliate la fesa di tacchino a filetti, appena gli asparagi sono cotti unite il pepe pestato e la carne.

Mescolate e cuocete a fiamma bassa; salate, spruzzate con il succo di limone.

Lasciate insaporire, suddividete carne e asparagi sulle fette di pane tostate e servite ben caldo.