

INSALATA DI TACCHINO E FAGIOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di fagioli borlotti in scatola
- 250 g di fesa di tacchino
- 1 cipollotto
- 1 cucchiaio capperi sott'aceto
- 1 ciuffo prezzemolo
- 1/2 cucchiaio senape
- poco aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

In un tegame rosolate la fesa di tacchino tagliata a striscioline con tre cucchiaini d'olio.

Salate, pepate e levate dal fuoco quando la carne ha preso un bel colore dorato.

Tagliate il cipollotto ad anelli sottili, tritate i capperi con un ciuffo di prezzemolo.

Passate velocemente i fagioli sotto l'acqua, sgocciolateli bene e riunite tutti gli ingredienti in un'insalatiera.

In una ciotola amalgamate mezzo cucchiaio di senape con olio versato a filo, poco aceto, sale e pepe.

Versate il condimento sull'insalata, mescolate delicatamente.