FESA DI TACCHINO TONNATA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fesa di tacchino
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- 2 chiodi di garofano
- 1 foglia di alloro
- 1 tazza di salsa tonnata
- olive
- sottaceti
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Cuocete la fesa in un tegame con olio, cipolla, sedano, carota, alloro, chiodi di garofano, sale e pepe. Coprite d'acqua e portate ad ebollizione, quindi schiumate abbassate la fiamma e cuocete per 90'. Fatela raffreddare bene per poterla tagliare a fettine sottili; disponetele su un piatto di portata, copritele di salsa tonnata e decorate con sottaceti.