

Fesa Di Tacchino Ripiena Con Verza E Asparagi

Sbollentare la verza per 2 minuti, scolarla e mettere nella stessa acqua gli asparagi per 15 minuti. Farcire la carne con la verza, salarla, arrotolarla, rosolarla ed infornarla per 10 minuti a 180 gradi. Scolare gli asparagi, salarli e saltarli in padella con il burro. Servire la carne a fettine su un letto di asparagi.

Ingredienti

300 G Fesa Di Tacchino
3 Foglie Verza
200 G Asparagi
1 Noce Burro
Olio D'oliva Extra-vergine
Sale

Note

Preparazione: 25 minuti.