

Filetti Di Fesa Di Tacchino Con Asparagi

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 cucchiaino 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 tostato e servite ben caldo.

Ingredienti

400 G Fesa Di Tacchino
300 G Punte Di Asparagi
1 Scalogno
1 Ciuffo Prezzemolo
Pepe Verde
30 G Burro
1/2 Limone
Olio D'oliva
Sale
8 Fette Pane Tostato

Note

Preparazione: 20 minuti.