

Fesa di tacchino con salsa ai peperoni

Data: 7 maggio 2013 | Autore: Maria Cristina Rotundo



Ecco un piatto d'effetto per una cena speciale. Si serve freddo e per questo potrete prepararlo in anticipo, anche il giorno prima.

INGREDIENTI:

- 400 gr di fesa di tacchino
- 2 peperoni gialli
- 2 gambi di sedano
- 5 filetti d'acciuga sott'olio
- 20 capperi sotto sale
- 100 gr di maionese
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- ½ bicchiere di vino bianco
- Rosmarino, sale e pepe qb

PROCEDIMENTO:

1. Rosolate il tacchino in un tegame con 2 cucchiaini di olio e il rosmarino per 10 minuti.
2. Sfumate col vino.
3. Cuocete in forno a 180° per 40 minuti. Se è necessario bagnate la carne con dell'acqua calda o con del brodo vegetale caldo.
4. Salate, pepate e lasciate raffreddare.
5. Pulite i peperoni e il sedano e tagliateli a dadini. Scolate le acciughe e dissalate i capperi sotto il

getto d'acqua.

6. Stufate tutti questi ingredienti in 2 cucchiaini di olio per 15 minuti mescolando spesso. Salate e frullate. Lasciate raffreddare e uniteci la maionese.

7. Affettate il tacchino e servitelo con la crema preparata.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it

<https://www.infooggi.it/articolo/fesa-di-tacchino-con-salsa-ai-peperoni/45498>

