Tacchino alle erbe e limone

scritto da Mirko Achermann | 12 Novembre 2021
Per 4 persone

Ingredienti:

- 800 gr di fesa di tacchino
- 4 spicchi d'aglio
- 1 limone non trattato
- 2 cucchiai di Marsala
- 2 rametti di timo
- 4 foglie di salvia
- 8 dl di latte
- 20 gr di burro
- 1 cucchiaino di farina
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Tagliate la fesa a cubetti non troppo piccoli.

Fate sciogliere il burro in una casseruola, unite gli spicchi d'aglio in camicia e la carne e fatela rosolare uniformemente per 3-4 mi- nuti.

Nel frattempo fate intiepidire il latte sul fuoco.

Bagnate il tacchino con il Marsala e lasciatelo evaporare, quindi aggiungete il timo, la salvia, il latte tiepido, una presa di sale e il limone tagliato a fette.

Proseguite la cottura a pentola coperta per circa 35 minuti e poi togliete la carne, l'aglio, le erbe e il limone dalla padella.

Stemperate la farina in un cucchiaio di latte, unitela al fondo di cottura e miscelate il tutto con una frusta fino a ottenere una crema omogenea.Mettete nuovamente la carne in padella, proseguite la cottura per 5 minuti e, prima di

servire, cospargete con un’abbondante macinata di pepe.