



PETTO DI TACCHINO CON PROSCIUTTO COTTO “DESIDERIO” E ASPARAGI

Ingredienti per 4 persone:

gr. 500 di petto di tacchino tagliato a fettine
gr. 200 di prosciutto cotto “Desiderio”
gr. 200 di asparagi
gr. 50 di burro
gr. 50 di farina
gr. 50 di panna da cucina
n. 1 bicchierino di brandy

Preparazione:

Mettere il burro in una padella e farlo spumeggiare; aggiungere le fettine di petto di tacchino infarinate, soffriggere a fuoco vivo per 5 minuti; aggiungere il prosciutto cotto “Desiderio” tagliato a Julienne, spruzzare con il brandy, lasciare evaporare; aggiungere gli asparagi precedentemente lessati e tagliati a pezzettini; aggiustare di sale, aggiungere ½ bicchiere di acqua, la panna e lasciare cuocere.