

SECONDI PIATTI

Fesa di tacchino al cedro

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

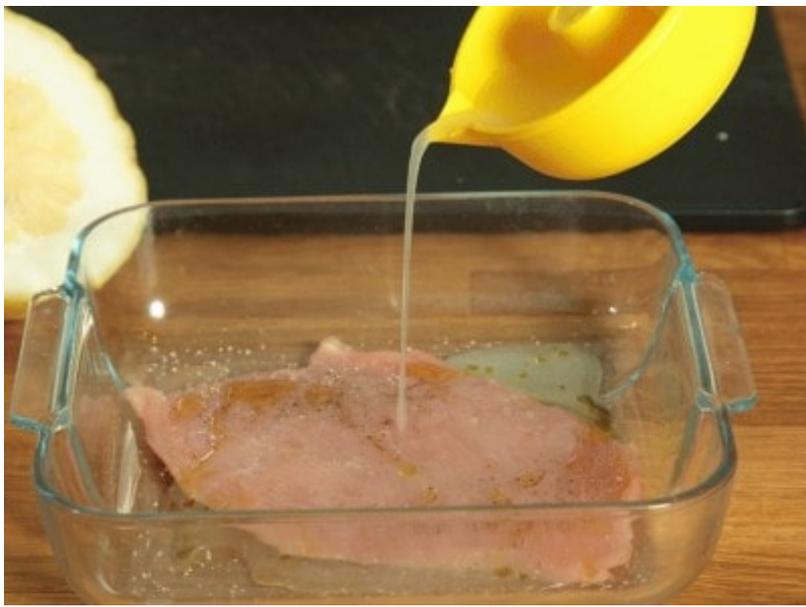


INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO 600 gr
ROSMARINO 1 rametto
CEDRO 3
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Stendete le fettine di tacchino, cospargetele di sale, pepe, olio e succo di cedro, lasciate marinare per circa 30 minuti.



- 2 Quando il tempo è passato, mettete l'olio della marinatura in una padella, unite dell'aglio e rosmarino e cuocete le fettine.



- 3 Guarnite con fettine di cedro.

Provate anche la ricetta della [fesa di tacchino panata in forno!](#)