

*“Bresaola” di fesa di tacchino con aspretto di aceto e cipolla, erba fresca e fragoline al mosto.*

*Ingrédients per 10 persone:*

1 Kg. di fesa di tacchino biologico

500 gr. di sale

500 gr. di zucchero

100 gr di odori misti: finocchiella, origano, pepe, timo, mentuccia.

Prendere la fesa e pulirla da pelle e neretti, copirla con sale, zucchero ed erbe e metterla in frigo per 24/36 ore a secondo della grandezza.

In seguito tenerla appesa in frigo, ricoprendola continuamente di erbe aromatiche e pepe nero.

Per il servizio, tagliare delle strisce sottili di fesa, marinare al momento con una salsa leggermente scaldata di aceto rosso, cipolla rossa e poco miele; guarnire con insalatina da taglio e sul piatto qualche goccia di mosto alternata con le fragoline di bosco.

Aggiustare di sale, pepe macinato fresco ed olio della Sabina.