

## Fesa di tacchino con salsa tahina homemade



### **Ingredienti** **(per 1 porzione)**

120 g di filetto di fesa di tacchino

**25 g di semi di sesamo Despar Vital**

40 ml di brodo vegetale leggero (caldo)

**3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar**

1 pizzico di sale

1 pizzico di pepe

### **Procedimento**

1. In un padellino antiaderente faccio tostare il sesamo a fiamma bassa per 4-5 minuti, mescolando con un cucchiaino di legno e verificando che il sesamo non bruci.
2. Trasferisco il sesamo nel mixer e lo trito finemente insieme al sale, all'olio, in più riprese, fino a ottenere una pasta omogenea. Aggiungo un cucchiaino d'olio a piacere per renderla più fluida.
3. In un'ampia padella faccio scaldare leggermente 1 o 2 cucchiaini di olio, poi vi faccio rosolare a fiamma vivace ma non aggressiva per circa 5 minuti il filetto di tacchino su tutti i lati, fino a che non risulta omogeneamente dorato.
4. Aggiusto di sale e pepe, aggiungo il brodo caldo, poi abbasso la fiamma e lascio cuocere con coperchio per altri 8-10 minuti, aggiungendo poco brodo nel caso la carne dovesse asciugarsi troppo.
5. Una volta cotta, lascio riposare qualche minuto e poi procedo al taglio a fettine. Servo insieme alla salsa tahina.