

COTOLETTE DI TACCHINO CON NOCI E MANDORLE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di fesa di tacchino
- 2 uova
- 50 g di burro
- olio d'oliva
- 250 g di gherigli di noci
- 200 g di mandorle pelate
- sale
- pepe

Tritate noci e mandorle insieme.

Sbattete le uova con un po' di sale e pepe, passatevi le fette di fesa e 'impanatele' nel trito di frutta secca premendo bene.

Ripetete una seconda volta l'operazione.

Fate scaldare un po' di burro e olio, adagiatevi delicatamente le cotolette e cuocetele bene da ambo le parti.

Servitele calde.