COTOLETTE DI TACCHINO IMPANATE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di fesa di tacchino
- uovo
- pangrattato
- olio d'oliva
- burro
- sale

Sbattete l'uovo con un po' di sale, immergetevi la fesa di tacchino e lasciatevela mezz'ora.
Quindi passate le fette nel pangrattato.
Scaldate olio e burro, cuocete le cotolette da entrambe le parti.
Ritiratela con la paletta bucata, asciugate su carta assorbente e servite.