

## FILETTI IN SALSA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di tacchino
- farina
- 1 uovo
- 70 g di burro
- 4 cucchiaini di formaggio parmigiano grattugiato
- 5 cucchiaini di pangrattato
- 1/2 limone (succo)
- 25 cl brodo
- 6 gocce di salsa worcester
- pepe
- sale

Togliere i nervi ai filetti, batterli, infarinarli, passarli nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e farli dorare in burro caldo. Salare, pepare, spruzzare con succo di limone, unire 6 gocce di worcester, il brodo caldo e il parmigiano. Far sobbollire adagio fino a quando si sarà formata una salsetta. Servire la carne ricoperta dal sugo.