TACCHINO GUSTOSO

Ingredienti per 4 persone:

- 8 fette di fesa di tacchino,
- 60g. di pancetta magra a fettine,
- farina,
- una fetta di prosciutto cotto,
- un uovo,
- un cucchiaio raso di prezzemolo tritato,
- un cucchiaio di erba cipollina tritata,
- olio,
- burro,
- sale e pepe.

Salate e pepate le fettine di tacchino, infarinatele e fatele rosolare da una sola parte in 20g. di burro e un cucchiaio di olio. Tritate finemente la pancetta con il prosciutto e metteteli in una ciotola con l'erba cipollina, il prezzemolo e l'uovo, prima leggermente sbattuto. Mescolate e distribuite questo composto sulla parte ben cotta della fesa. Mettete la carne in una pirofila imburrata e passate in forno caldo a 200° per 8 minuti. Disponete le fette su un piatto da portata caldo e servitele con insalata di stagione o patate arrosto.