

COTOLETTE DI TACCHINO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di petto di tacchino a fette
- 1 uovo
- 100 g di pangrattato
- 1 limone
- 30 g di burro
- prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 pizzico di sale

Appiattire le fette di tacchino col batticarne.

Battere l'uovo con un pizzico di sale e unirvi il prezzemolo tritato.

Immergere le fette di tacchino nell'uovo e passarle nel pangrattato.

In una padella fondere il burro con l'olio e cuocere le fette di carne a fuoco basso 5 minuti per lato.

Sgrassare le cotolette sulla carta assorbente e servirle spruzzate di succo di limone.