COTOLETTE DI TACCHINO 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cotolette di petto di tacchino
- 2 uova
- 60 g di burro
- 1 limone
- 1 bicchiere di brodo
- farina
- pangrattato
- sale
- pepe

Infarinate leggermente le cotolette, passatele nelle uova sbattute e salate, poi nel pangrattato.
In un tegame scaldate il burro e fatevi dorare le cotolette da entrambe le parti.
Versate un bicchiere di brodo e il succo del limone passato al colino.
Lasciate cuocere a fuoco dolce fino quando il liquido acquista una consistenza cremosa.
Regolate sale e pepe.
Servite.