FILETTI DI TACCHINO ALLA BOLOGNESE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fettine di tacchino
- 4 fette di prosciutto crudo
- 4 fette di formaggio groviera
- 70 g di burro
- 2 cucchiai di brodo ristretto
- farina
- pangrattato
- sale
- pepe

Battete leggermente i filetti di tacchino, salateli, pepateli, infarinateli un poco, poi passateli nell'uovo sbattuto e nel pangrattato.
Metteteli, senza sovrapporli, in un tegame dove avrete fatto dorare il burro, e lasciateli cuocere dalle due parti a fuoco basso.
Su ogni filetto disponete poi una fetta di prosciutto, che ricoprirete con una di groviera.
Mettete il tegame in forno ben caldo a 180 gradi e toglietelo appena il formaggio inizierà a sciogliersi; versatevi il fondo di cottura mescolato al brodo ristretto e servite subito.