

TACCHINO IMPANATO VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di petto di tacchino
- abbondante prezzemolo
- pochissimo aglio
- 2 uova
- 2 uova sode
- pangrattato
- acciughe sott'olio
- abbondante olio per friggere
- sale

Sbattete 2 uova con un po' di sale.

Immergete una alla volta le fette di tacchino.

A parte preparate un trito molto fine e abbondante di prezzemolo e pochissimo aglio che unirete al pangrattato.

Impanate la carne.

Friggetela in abbondante olio, sistematela su di una carta assorbente per assorbire l'unto in eccesso e servitela tiepida decorate da fettine di uova sode con 1 acciuga arrotolata.