

SECONDI PIATTI

Bocconcini di tacchino al bacon

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 ORE DI MARINATURA



INGREDIENTI

- 2 fette di tacchino
- 1 vasetto di yogurt naturale
- 2 pacchetti di Tuc al bacon
- semi di sesamo
- olio per friggere.

Bocconcini di tacchino al bacon, per gli amanti del tacchino questo deve essere un must. Il tocco segreto dello chef? La panatura con i Tuc al bacon!

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a losanghe le fette di tacchino e mettetele a marinare nello yogurt per almeno 3 ore.



- 2 Tritate grossolanamente i Tuc e aggiungete i semi di sesamo, passate il tacchino nella panatura, eliminate quella in eccesso e mettetelo da parte.





- 3 Scaldate l'olio in una padella, friggete il tacchino, scolatelo e disponetelo su carta assorbente o cartapaglia.

