

SECONDI PIATTI

## Cotolette al forno

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

4 fette di tacchino  
4 uova  
poca noce moscata  
2-3 cucchiari di formaggio grattugiato  
70 g di pangrattato  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** In una ciotola mescolare le uova con noce moscata, formaggio, sale e pepe.

In un contenitore capiente mettete il pangrattato.



**2** Passate le fette di tacchino prima nell'uovo poi nel pangrattato.

Ripetete questa operazione una seconda volta.

Trasferite in una teglia foderata di carta forno.



**3** Infornate a 200°C per 20 minuti prima.

Girate la carne dopo 10 minuti.



- 4 Con l'uovo rimasto potete fare una frittata unendo del pangrattato fino ad avere un impasto sodo e facendolo cuocere in padella con poco olio.

