

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.

