

SECONDI PIATTI

Fettine di tacchino in padella

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PETTO DI TACCHINO fettine - 4
MORTADELLA fette tagliate sottili - 4
SPICCHIO DI AGLIO in camicia - 1
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80
gr
FARINA
OLIO DI OLIVA
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Irrorate con un po' di olio una padella, aggiungete uno spicchio d'aglio in camicia leggermente schiacciato e lasciate che prenda calore.



- 2 Nel frattempo infarinate bene le fettine di tacchino e, quando l'olio è ben caldo, aggiungetele in padella facendole cuocere da entrambi i lati. Salate.





3 Quando la carne è cotta, spegnete il fuoco ed eliminate lo spicchio d'aglio.

Aggiungete sopra ogni fettina, la mortadella e spolverate il tutto con il parmigiano grattugiato. Coprite la padella affinché il formaggio si sciolga.





4 Servite le fettine di tacchino ben calde.

