

SECONDI PIATTI

Millefoglie di pane al tacchino

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 200 g di funghi
- 240 g di tacchino
- una manciata di prezzemolo
- 1 busta di rucola
- 10 pomodorini
- 1 spicchio di aglio
- 1 limone
- poco olio extravergine di oliva
- 16 fette di pane tagliate sottilmente.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite bene e tagliare a fettine i funghi.

Mettete uno spicchio d'aglio in camicia in una padella e fate stufare i funghi aggiungendo un goccio di acqua.



2 Tagliare a listarelle il tacchino e aggiungetelo ai funghi.



3 Quando il tacchino sarà cotto aggiungete pepe e prezzemolo.

Piastrare le fette di pane.

Preparate una crema con 3 cucchiai di olio e poche gocce di succo di limone, mescolare bene.

Mettete sopra un piatto poca rucola e condite con un poco della crema appena

preparata, coprite con una fetta di pane, il tacchino con i funghi.



- 4 Tagliare i pomodorini a metà e metterene pochi sopra il tacchino e coprite con un'altra fetta di pane.



- 5 Continuate così fino a comporre un panino con 4 fette di pane.



6



7