

SECONDI PIATTI

Scaloppe di tacchino al prosciutto e provola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 30 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO A FETTE da 120 g
ciascuna - 4
PROSCIUTTO CRUDO 4 fette
PROVOLA 4 fette
SALVIA 8 foglie
VINO BIANCO 100 ml
BURRO 20 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Mettete la fesa di tacchino tra due fogli di carta forno leggermente inumidita con acqua fredda e battetele con un batticarne.

Insaporite le fette di tacchino con sale e pepe e trasferitele in una larga pirofila precedentemente spennellata con poco burro.

Adagiate su ogni fetta di fesa di tacchino una fetta di prosciutto crudo, una fetta di provola e due foglie di salvia.



2 Coprite la pirofila e passatela al forno a 200°C per 30 minuti.

Circa a metà cottura, bagnate con il vino.



3 Togliete dal forno e servite le scaloppe su fette di pane tostato.