

SECONDI PIATTI

Scaloppe di tacchino con capperi e prezzemolo

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La carne bianca si sa, non è proprio saporitissima ma scommettiamo che fatta così piacerà a tutti? In effetti le scaloppe di tacchino con capperi e prezzemolo sono molto gustose e saporite. Realizzarle è davvero semplice e qui con il passo passo vi sveliamo tutti i trucchetti per farle in maniera perfetta.

La dolcezza della carne di tacchino si sposa alla perfezione con il gusto sapido dei capperi, mentre il prezzemolo dà una bella ventata di freschezza. Insomma questi ingredienti ben miscelati rendono il piatto davvero strepitoso.

La ricetta di queste scaloppine con il tacchino è davvero un asso nella manica da tirare fuori alla prima occasione!

Questa ricetta essendo molto semplice da fare e decisamente saporita, è un bel piatto da portare a tavola quando si ha poco tempo a disposizione e tanta fame. Con pochi ingredienti riuscirete a fare un ottimo secondo piatto e se non vi piacesse la carne di tacchino potete sostituirla con un altro tipo di carne a vostra scelta.

Le fettine di tacchino con capperi e prezzemolo sono molto gustose e saporite, un secondo che vi conquisterà al primo assaggio!

Provate questa ricetta e vedrete che successo sulle vostre tavole.

Se amate poi questo tipo di carne ecco per voi altre ricette con il tacchino molto gustose:

[arrosto di tacchino](#)

[arrosto di tacchino e cipolle](#)

[arrosto di tacchino farcito](#)

INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO A FETTE 300 gr

PANGRATTATO

CAPPERI 1 cucchiaino da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

UOVA 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

LIMONE 1

SALE

PEPE NERO

OLIO DI SEMI

PREPARAZIONE

1

Quando volete realizzare la ricetta delle scaloppe di tacchino con capperi e prezzemolo per prima cosa spremete il limone e tritate i capperi con il prezzemolo.





2

Mettete il succo di limone in un barattolino ed unite il doppio in volume di olio

Aggiungete il prezzemolo e capperi tritati sale e pepe.

Chiudete il barattolo e agitate emulsionando il composto.





3 Passate la carne nella farina poi nell'uovo e nel pangrattato.



4 Friggete a 170°180° in olio di semi, quando le scaloppe saranno dorate alzatele e

passatele su carta assorbente. Salate e servite.



