

SECONDI PIATTI

Tacchino impanato con erbe di provenza

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g petto tacchino
erbe di provenza
1 bicchiere vino bianco secco
olio extravergine d'oliva
pangrattato
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Impanate il tacchino.



2 Rosolate in padella con un po' d'olio.



3 Sfumate con il vino.



4 Salate, pepate e a fine cottura aggiungete le erbe di provenza.

