

SECONDI PIATTI

Cotolette al forno

di: *6maggio*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

4 fette di tacchino
4 uova
poca noce moscata
2-3 cucchiari di formaggio grattugiato
70 g di pangrattato
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 In una ciotola mescolare le uova con noce moscata, formaggio, sale e pepe.

In un contenitore capiente mettete il pangrattato.



2 Passate le fette di tacchino prima nell'uovo poi nel pangrattato.

Ripetete questa operazione una seconda volta.

Trasferite in una teglia foderata di carta forno.



3 Infornate a 200°C per 20 minuti prima.

Girate la carne dopo 10 minuti.



4 Con l'uovo rimasto potete fare una frittata unendo del pangrattato fino ad avere un impasto sodo e facendolo cuocere in padella con poco olio.

