

SECONDI PIATTI

# Fettine di tacchino in padella

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **10 min**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

PETTO DI TACCHINO fettine - 4  
MORTADELLA fette tagliate sottili - 4  
SPICCHIO DI AGLIO in camicia - 1  
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 80  
gr  
FARINA  
OLIO DI OLIVA  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Irrorate con un po' di olio una padella, aggiungete uno spicchio d'aglio in camicia leggermente schiacciato e lasciate che prenda calore.



- 2 Nel frattempo infarinate bene le fettine di tacchino e, quando l'olio è ben caldo, aggiungetele in padella facendole cuocere da entrambi i lati. Salate.





**3** Quando la carne è cotta, spegnete il fuoco ed eliminate lo spicchio d'aglio.

Aggiungete sopra ogni fettina, la mortadella e spolverate il tutto con il parmigiano grattugiato. Coprite la padella affinché il formaggio si sciolga.





4 Servite le fettine di tacchino ben calde.

