

SECONDI PIATTI

Piccata di tacchino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate i sapori forti e particolari, la piccata di tacchino dovete assolutamente provarla! La ricetta è decisamente semplice e veloce e risulta assolutamente perfetta se dovete organizzare una ricetta last minute. Questa versione prevede la scelta del pepe, ma qualora vi piaccia di più, potete optare per un buon peperoncino, inoltre potrete sostituire il tacchino con il pollo o con delle fettine di carne. Insomma mille e una variante possono nascere da questa idea!

Amate i secondi di carne che richiedono poco tempo in cucina? Bene, allora dopo questa preparazione provate anche queste ricette: [scaloppine ai funghi](#) e [fesa di tacchino panata in forno](#)

INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO A FETTE da 60 g
ciascuna - 8

MARSALA secco - 2 cucchiari da tè

CAPPERI SOTTO SALE 1 cucchiaio da
tavola

BURRO 20 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50
ml

LIMONE ½

PREZZEMOLO 1 mazzetto

FARINA 1 cucchiaio da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Spremete il limone e tenete da parte il succo, paregiate le fettine di tacchino e battetele con il batticarne tra due fogli di carta da forno inumiditi per non romperle ed infarinatele leggermente.



- 2** Rosolate da entrambe le parti le fette di carne in una padella con il burro e l'olio; versatevi il Marsala e lasciate evaporare la metà a fuoco moderato.



- 3** Unite il succo di limone, 2 cucchiaini d'acqua e insaporite la preparazione con il prezzemolo e i capperi lavati e tritati; salate e pepate in giusta dose.



4 Continuate la cottura per altri 5 minuti e servite.