

SECONDI PIATTI

# Scaloppe di tacchino al prosciutto e provola

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **30 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO A FETTE da 120 g  
ciascuna - 4  
PROSCIUTTO CRUDO 4 fette  
PROVOLA 4 fette  
SALVIA 8 foglie  
VINO BIANCO 100 ml  
BURRO 20 gr  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Mettete la fesa di tacchino tra due fogli di carta forno leggermente inumidita con acqua fredda e battetele con un batticarne.

Insaporite le fette di tacchino con sale e pepe e trasferitele in una larga pirofila precedentemente spennellata con poco burro.

Adagiate su ogni fetta di fesa di tacchino una fetta di prosciutto crudo, una fetta di provola e due foglie di salvia.



**2** Coprite la pirofila e passatela al forno a 200°C per 30 minuti.

Circa a metà cottura, bagnate con il vino.



**3** Togliete dal forno e servite le scaloppe su fette di pane tostato.