

SECONDI PIATTI

Spiedini di fesa di tacchino

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FESA DI TACCHINO A FETTE 4

PANGRATTATO 2 cucchiari da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO DI OLIVA

MISTICANZA 100 gr

POMODORI CILIEGINI 8

SUCCO DI LIMONE 2 cucchiari da tavola

SCORZA DI LIMONE grattugiata -

ERBA CIPOLLINA tritata - 4 cucchiari da
tavola

PANNA ACIDA 5 cucchiari da tavola

SALE

Gli spiedini di fesa di tacchino sono un ottimo secondo piatto perfetto per tutta la famiglia. Una ricetta semplice e gustosa che metterà d'accordo proprio tutti. Facili da fare, ma tanto saporiti sono perfetti anche per una cena tra amici, basterà abbinare un buon contorno come una fresca insalata mista o delle [patate al forno](#) e il gioco è fatto! Provate questa ricetta e siamo sicuri diventerà molto presto un vostro cavallo di battaglia!

Provate anche queste ricette con la fesa di tacchino:

[Fesa di tacchino panata in forno](#)

[Fesa di tacchino in crosta](#)

PREPARAZIONE

- 1 Battete la carne, utilizzando un batticarne, tra due fogli di pellicola alimentare o carta forno, così da assottigliare lo spessore per una cottura più veloce.



- 2 Ungete le fettine con un po' di olio da entrambi i lati.



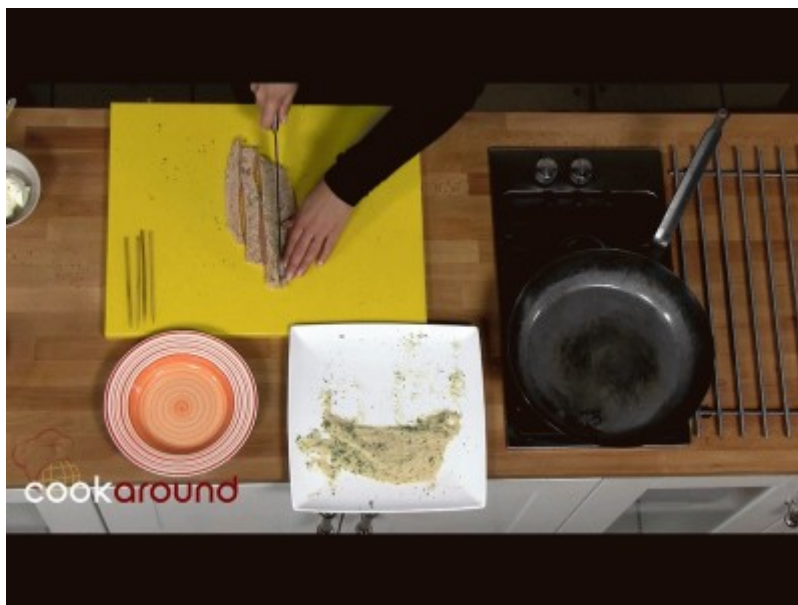
- 3 In una pirofila versate il pangrattato e unite il prezzemolo tritato finemente; mescolate.



4 A questo punto passate le fettine nel pangrattato in entrambi i lati.



5 Tagliate ogni fettina a strisce larghe circa 1 cm; quindi inserite ogni strisciolina in uno spiedo, che avrete messo in ammollo nell'acqua per evitare che si bruci in cottura e ripassate ogni spiedino nel pangrattato.



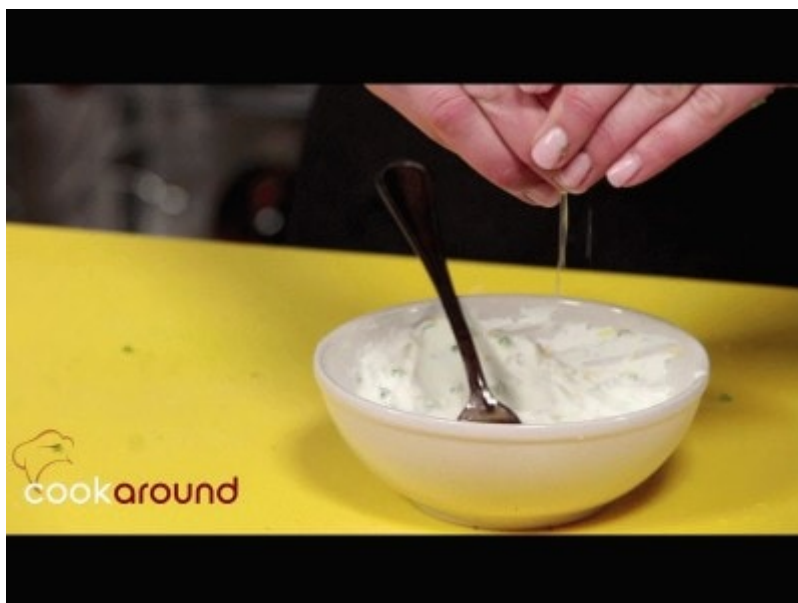
- 6 Fate riscaldare un po' di olio in una padella; quando è caldo aggiungete gli spiedini e lasciate cuocere fino a doratura.



- 7 Nel frattempo preparate la salsina di accompagnamento: in una ciotola aggiungete la panna acida con l'erba cipollina fresca tagliata finemente e mescolate.



- 8 Aggiungete la scorza e un po' di succo di limone e amalgamate il tutto. Aggiustate di sale.



9 Trasferite gli spiedini su carta assorbente così da scolare l'olio in eccesso. Salate.



10 Servite gli spiedini di fesa di tacchino con un'insalata di misticanza e pomodorini e accompagnandoli con la salsa preparata.

