

SECONDI PIATTI

# Tacchino impanato con erbe di provenza

di: *trinity*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

500 g petto tacchino  
erbe di provenza  
1 bicchiere vino bianco secco  
olio extravergine d'oliva  
pangrattato  
sale  
pepe

## PREPARAZIONE

**1** Impanate il tacchino.



2 Rosolate in padella con un po' d'olio.



3 Sfumate con il vino.



4 Salate, pepate e a fine cottura aggiungete le erbe di provenza.

