

Fettine di tacchino appetitose

Ingredienti:

40 gr di burro
40 di prosciutto cotto
pepe q. b.(facoltativo)
1 cucchiaio di prezzemolo
8 fettine di tacchino
1 bicchiere di vino bianco
1 limone
farina q b
sale q b



Preparazione:

Tritate finemente il prosciutto cotto. Infarinate le fettine di tacchino poi scuotetele per eliminare l'eventuale eccesso di farina rimasto. Fatele colorire da entrambe le parti, in una padella col burro. Insaporitele con presa di sale una manciata di pepe, poi irrorate con vino, fate evaporare e bagnate con 3 cucchiai di acqua e un cucchiaio di succo di limone, fate cuocere per 10 minuti in modo da ottenere una salsa densa. Dopodiché trasferite delicatamente le fettine di carne su un piatto da portata precedentemente riscaldato, cospargetele uniformemente con il prezzemolo tritato e con il prosciutto tritato. Irroratele con il fondo di cottura e servitele bene calde.