



Scaloppine al forno



Ingredienti

- 8 fette di Fesa di tacchino
- Burro q.b.
- Olio di oliva q.b.
- Farina q.b.
- 60 g di Pancetta
- Erba cipollina q.b.
- Prezzemolo tritato q.b.
- 1 Uova

Preparazione

1. In una padella capiente, meglio se antiaderente, versate l'olio, il burro e lasciate riscaldare per pochi minuti. Subito dopo, rosolate le fette di carne infarinate da entrambi i lati e disponetele su un piatto piano da portata. Nel frattempo, in una ciotola, versate la pancetta, il prosciutto cotto, l'uovo sbattuto, l'erba cipollina, il prezzemolo tritato e mescolate con cura il tutto. Successivamente, disponete le fette di carne rosolate in una teglia, ricopritele con il composto ottenuto e passatele in forno caldo per circa 8 minuti a 200°.

Informazioni nutrizionali

carboidrati	0.77 g
Energia	132.02 kcal
grassi	10.58 g
Fibra	0 g
Proteine	7.82 g
Grassi saturi	3.66 g
Sodio	296.57 mg
zuccheri	0.33 g

🕒 20

👤 4 4 persone