



Scaloppine al forno

Secondi

🕒 20m

👨‍🍳 4



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Zucchero aggiunto	0,07 cucchiaino da tavola	Colesterolo	84,09 mg
Acqua	40,3 g	Magnesio	8,19 mg
Energia	132,02 kcal	Calcio	13,77 mg
Ferro	0,48 mg	Potassio	160,79 mg
Folato Alimentare	8,75 µg	Vitamina C	0,05 mg
Vitamina ARAE	25,65 IU	Vitamina D	0,38 IU
Vitamina E	0,26 mg	Carboidrati	0,77 g
Zuccheri	0,33 g	Fibra	0 g
Sodio	296,57 mg	Grassi	10,58 g
Grassi saturi	3,66 g	Proteine	7,82 g

Preparazione

PASSAGGI 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°.