LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Fettine di tacchino ai due sapori
Una fettina impanata???? ...Si, ...due... grazie!!!!

Difficoltà
facile

Quantità
4 persone

Tempo
20 minuti

Ingredienti

- Fettine di petto di tacchino - 500 g
- uova - 2
- pane grattuggiato - 100 g
- limone - 1
- rosmarino - un rametto
- sale - q.b.
- olio per friggere

Preparazione

Se avete delle fettine di tacchino provatele anche così!!! Tagliate le fettine nella misura che preferite!!!! In una ciotola versate le uova e sbattetele per bene! Preparate due contenitori per il pane grattuggiato. In uno vi mettete solo pane grattuggiato, mentre nell'altro aggiungete del rosmarino fresco tritato. Bagnate le fettine prima nel pane grattuggiato e poi nell'uovo. Friggetele nell'olio caldo. Fatele dorare e poi le adagiate nel piatto da portata, mettendo da una parte le fettine semplici che dovranno essere mangiate con qualche goccia di limone. Quindi guarnire con le fette del limone. Dall'altra parte mettete quelle al rosmarino che, sono buone sia con il limone che senza!!!