

## COTOLETTE AL FORNO

Ingredienti per 6 persone:

- 4 petti di tacchino
- 100 g di prosciutto cotto
- 120 g di burro
- 1 uovo
- pangrattato
- formaggio parmigiano grattugiato
- sale

Affettare i petti di tacchino e batterli con il batticarne.

Passare le fettine nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.

Friggere le cotolette nel burro, dorarle e salarle a fine cottura.

Disporle in una pirofila imburrata, disporre su ogni cotoletta una fetta di prosciutto, spolverizzarle con il parmigiano e cospargerle con fiocchetti di burro.

Passare le cotolette in forno caldissimo finché il burro sarà fuso e il parmigiano dorato.