

COTOLETTE DI TACCHINO FIORITE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fesa di tacchino a fette
- aglio
- rosmarino
- alcune foglie di salvia
- latte
- 16 fiori di zucca
- 80 g di pangrattato
- 3 cucchiaini di prezzemolo tritato
- uovo
- limone
- farina bianca
- olio d'oliva
- 2 pomodori
- sale
- pepe

Battete le fette di carne e fatele marinare per 4 ore nel latte insaporito con l'aglio, alcune foglioline di salvia e rosmarino, sale, pepe; il liquido deve coprire a filo la carne.

Tritate i fiori di zucca e mescolateli al pangrattato con tre cucchiaini di prezzemolo tritato, salate, pepate.

Sgocciolate la carne, passatela nella farina, poi nell'uovo sbattuto, infine nel miscuglio di pangrattato.

Friggete in olio caldo e disponete su un piatto da portata.

Guarnite con spicchi di pomodoro.