

COTOLETTE SPECIALI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fesa di tacchino a fette
- 2 tuorli d'uovo
- 1 uovo intero
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 limone
- 1 cucchiaino di aceto di vino
- 1/2 bicchiere di brodo di carne
- pangrattato
- burro
- sale

Mettere in 1 ciotola i tuorli con lo zucchero:frullarli fino a quando il composto sarà ben montato.

Aggiungere a poco a poco,sempre mescolando,il succo di limone, l'aceto e il brodo freddo.

Battere leggermente le fette di carne, poi passarle una per volta, nell'uovo sbattuto con il sale e poi nel pangrattato.

Rosolarle nel burro, metterle in 1 piatto da portata e coprirle con la salsa preparata e servire.