

FESA DI TACCHINO AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di fesa di tacchino
- 1 uovo
- 4 fette di prosciutto crudo
- formaggio grattugiato
- pangrattato
- abbondante burro
- poco sale

Tenete a bagno dieci minuti le fette di fesa nell'uovo sbattuto con poco sale, poi passatele nel pangrattato.

Cuocetele in abbondante burro circa un quarto d'ora.

Mettetele in una pirofila imburata, appoggiate su ognuna una fetta di prosciutto, cospargete con il formaggio e tenete in forno quanto basta per far fondere il formaggio.

Servite subito.

Vini di accompagnamento: Montello Rosso DOC, Colli Martani Rosso Riserva DOC, Leverano Rosso DOC.