

FILETTI DEL BUONGUSTAIO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di tacchino
- 4 fettine di formaggio emmenthal
- 4 fette di prosciutto cotto
- 1 uovo
- 50 g di pangrattato
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 80 g di burro
- sale
- pepe

Nettate con cura le fette di tacchino, eliminando le eventuali parti grasse e le nervature appiattitele leggermente con il batticarne; passatele quindi nell'uovo sbattuto e nel pangrattato. Fatto ci=, ponete met= burro e l'olio d'oliva in un largo tegame e fate scaldare, quando i due condimenti arrivano a friggere, mettete in un tegame le fette di tacchino e fatele cuocere a calore moderato 4-5 minuti per parte; prima di toglierle dal fuoco, cospargetele con il sale necessario e una macinatina di pepe. Dopodich=, ungete una pirofila con il burro che resta, adagiatevi sul fondo i filetti di tacchino, senza sovrapporli, con il loro fondo di cottura, su ciascuna ponete una fetta di prosciutto cotto piegata in due e una fetta d'Emmenthal tagliata in misura. Trasferite la pirofila in forno gi= caldo (200!) e lasciate cuocere per 5-6 minuti, il tempo di far sciogliere il formaggio. Al termine, trasferite i filetti di tacchino sul piatto di portata, versatevi sopra il fondo di cottura e servite.