OLIO CUORE

Scaloppine di tacchino al limone e timo



Ingredienti

- 400 g fettine di fesa di tacchino
- 70 g succo di limone
- 1 limone
- 80 g farina
- timo
- 3 cucchiai **Olio Cuore**
- qb sale

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 10''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 235.5 Kcal**
- **Grassi: 12.5 g**

Preparazione

- Battere le fettine di fesa di tacchino.
- Passarle nella farina eliminando quella in eccesso.



- In una padella versare l’**Olio di Mais Cuore.**



- Unire un cucchiaino di timo.



- Adagiare le fettine infarinate in padella rosolandole da ambo i lati.



- Bagnare la carne con il succo di limone diluito con 5 cucchiai di acqua.
- Cuocerla da ambo i lati (se il fondo di cottura dovesse asciugare eccessivamente, aggiungere un paio di cucchiai di acqua). Salare.
- Servite la carne con fettine di limone e timo.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico