OLIO CUORE

Bocconcini di tacchino alle erbe aromatiche



Ingredienti

- 600 g petto di tacchino
- buccia grattugiata ½ limone
- rosmarino in foglie essiccato
- 3 cucchiai **Olio Cuore**
- insalata di radicchio rosso e scarola
- 80 g pangrattato
- salvia in foglie essiccata
- 20 g succo di limone
- qb sale

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 15''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 356.50 Kcal**
- **Grassi: 17.25 g**

Preparazione

- Dividere il petto di tacchino a bocconcini.



- In una ciotola miscelare il succo di limone con **Olio Cuore**.



- Aromatizzare il pangrattato con le erbe aromatiche, la buccia grattugiata del limone e un pizzico di sale.



- Passare i bocconcini di carne nel composto di olio.



- Panarli nel pangrattato aromatizzato.
- Adagiare la carne in una pirofila e infornare 200° per 20/25 min.
- Servire i bocconcini con un’insalata di radicchio rosso e scarola.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico