

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Fettine di tacchino ai due sapori

Una fettina impanata???? ...Si, ...due... grazie!!!!



**Difficoltà**  
facile



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
20 minuti

### Ingredienti

- Fettine di petto di tacchino - 500 g
- uova - 2
- pane grattugiato - 100 g
- limone - 1
- rosmarino - un rametto
- sale - q.b.
- olio per friggere

### Preparazione

Se avete delle fettine di tacchino provatele anche così!!! Tagliate le fettine nella misura che preferite!!!! In una ciotola versate le uova e sbattetele per bene! Preparate due contenitori per il pane grattugiato. In uno vi mettete solo pane grattugiato, mentre nell'altro aggiungete del rosmarino fresco tritato. Bagnate le fettine prima nel pane grattugiato e poi nell'uovo. Friggetele nell'olio caldo. Fatele dorare e poi le adagiate nel piatto da portata, mettendo da una parte le fettine semplici che dovranno essere mangiate con qualche goccia di limone. Quindi guarnire con le fette del limone. Dall'altra parte mettete quelle al rosmarino che, sono buone sia con il limone che senza!!!

