

CANNAMELA

Portafogli di tacchino farcito



Ingredienti

- 550g fesa di tacchino
- 150g peperone giallo grigliato
- 12 capperi
- un ciuffo di prezzemolo fresco
- qb Pepe Bianco Tappomacina CANNAMELA
- Ingredienti per la panatura
- 2 uova
- qb farina
- qb pangrattato e farina di mais
- qb sale
- qb olio per frittura
- Ingredienti per servire:
- fette di pomodoro, julienne di carote e zucchine



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
15 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
Fritto



Kcal per
persona
240.25*

I nostri partner



Preparazione

- 1** Dividete il tacchino in 4 fettine, infarinatelo sui bordi, poi insaporitelo con tre giri di Tappomacina pepe bianco CANNAMELA.
- 2** Al centro di ogni fettina adagiate un pezzo di peperone grigliato e un poco di prezzemolo tritato con i capperi.
- 3** Chiudete le fettine a portafoglio.
- 4** Passatele nelle uova sbattute.
- 5** Profumate il pangrattato miscelato con la farina di mais con due giri di Tappomacina pepe bianco CANNAMELA.
- 6** Trasferite i portafogli nel pangrattato miscelato con la farina di mais.
- 7** Friggeteli in olio caldo da ambo i lati, poi scolateli su carta da cucina e salateli.
- 8** Servite i portafogli con le verdure.