

Le ricette di LeTrifole.Com

Petti di Tacchino al tartufo bianco

4 petti di tacchino, 2 tartufi bianchi, 2 uova, burro, farina di frumento, pangrattato. I petti di tacchino al tartufo bianco si preparano senza alcuna difficoltà nel modo che segue.

spianate con delicatezza i petti di tacchino, poi passateli nella farina, quindi nelle uova sbattute e poi, ancora nel pangrattato. frigate quindi in abbondante olio, burro e alla fine stendeteci sopra il tartufo pulito e affettato sottilmente, quindi portatelo in tavola.

Le Trifole di Davide Curziatti

Via dei Caduti, 24 San Marzano Oliveto(AT) Italy Tel. 0141 856701 Cell. +39 392 6157332

Via A. de Gasperi, 90 Acqualagna (PU) Italy Tel. 0721 798581 Cell. +39 392 6157332