



CUCINA CON NOI!

# Torretta con tacchino e peperoni

## INGREDIENTI

200 g di petto di tacchino tagliato sottile

---

140 g di Peperoni Arrostiti Senza Pelle Orogel

---

sale e rosmarino q.b.

---

20 g di olio extravergine di oliva

---



45



4



Facile



Antipasti

Preparazione

1

Battere sottilmente il tacchino e passarlo in padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, aggiustando di sale.

2

Rinvenire i peperoni in padella e tagliarli a pezzi regolari.

3

Formare delle torrette alternando le fettine di tacchino e di peperone. Guarnire con una spirale di peperone e qualche foglia di rosmarino.

