Bifteki di tacchino



PAPPA-REALE **



Ingredienti

250 gr di tacchino macinato 1/2 piccola cipolla tritata 50 gr di feta 1/2 cucchiaino di mentuccia 1/2 cucchiaino di origano 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva sale

Procedimento

Tritare finemente la cipolla e tagliare a piccoli cubetti la feta. Unire, in una ciotola, il tacchino macinato con la feta e la cipolla, poi le spezie, il sale e l'olio. Amalgamare bene con le mani e dividere il composto in 4 palline, schiacciarle con le mani e cuocere alla griglia per 5-6 minuti. Servire con tzatziki e insalata greca.