

SCALOPPINE CON TALEGGIO



► DIFFICOLTÀ **facile**
 ► PREPARAZIONE **15 minuti**
 ► COTTURA **12 minuti**
 ► COSTO **basso**



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Per 8 scaloppine**
- Fesa di vitello 360 g
 - Taleggio 160 g
 - Radicchio 70 g
 - Vino bianco secco 100 g
 - Salvia 2 rametti
 - Rosmarino 2 rametti
 - Olio extravergine d'oliva 20 g ● Burro 20 g
 - Farina 00 q.b.
 - Sale fino q.b.
 - Pepe nero q.b.



SCALOPPINE AL VINO BIANCO



► DIFFICOLTÀ **facile**
 ► PREPARAZIONE **25 minuti**
 ► COTTURA **15 minuti**
 ► COSTO **basso**



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- Vitello 350 g
- Prezzemolo 10 g
- Burro 80 g
- Farina 00 q.b.
- Vino bianco secco 100 g
- Brodo vegetale 70 g
- Sale fino q.b.
- Pepe nero q.b.



SCALOPPINE CON TALEGGIO



Per preparare le scaloppine con taleggio e radicchio, per prima cosa ricavate 8 fettine dalla fesa di vitello, poi battetele con un batticarne. Trasferite le fettine in un contenitore e passatele nella farina per coprirle uniformemente da entrambi i lati.

1 Lavate e mondate

il radicchio, poi tagliatelo a striscioline. **2** Affettate anche il taleggio. In una casseruola fate sciogliere il burro insieme all'olio e alle erbe aromatiche, lasciando insaporire per un paio di minuti. Adagiate la carne nella padella e rosolate 3 minuti a fuoco medio-alto, poi

girate le fettine dall'altro lato aiutandovi con una pinza da cucina. Salate e pepate. Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare, poi aggiungete le striscioline di radicchio sopra ogni scaloppina e ricoprite con le fettine di taleggio. **3** Chiudete con

il coperchio, poi abbassate la fiamma e proseguite la cottura per altri 5 minuti. Non appena il formaggio si sarà sciolto, toglietele dalla padella e servite subito le vostre scaloppine con taleggio e radicchio.



SCALOPPINE AL VINO BIANCO



Per preparare le scaloppine al vino bianco e prezzemolo preparate il brodo vegetale e tenetelo in caldo. Pulite il prezzemolo, staccate le foglioline dai rametti, poi sminuzzatelo finemente e tenetelo da parte.

1 Ricavate 8 fettine dal pezzo di carne. **2** Inumiditele con pochissima acqua e

cominciate a batterle con il batticarne. Procedete schiacciando e allungando: grazie a questo movimento la carne si assottiglierà senza strapparsi. A questo punto mettete il burro a sciogliere a temperatura medio-alta in una padella sufficientemente capiente,

quando il fondo sarà caldo e il burro fuso infarinate velocemente le fettine di carne e buttatele in padella. Fatele dorare qualche istante da un lato e poi dall'altro, rigirate con le pinze. Quindi sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare l'alcol. Quando quest'ultimo è evaporato bagnate con il brodo,

aggiungete un pizzico di sale e di pepe fate restringere il condimento per un paio di minuti a fiamma media. Oscillate la padella per creare un'emulsione e poi rigirate le fettine. **3** Spegnete la fiamma, insaporite con il prezzemolo tritato in precedenza e servite.

