



SCALOPPINE con taleggio e radicchio



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. Lavate e mondate il radicchio, poi tagliatelo a striscioline. Affettate anche il taleggio. In una casseruola fate sciogliere il burro insieme con l'olio e le erbe aromatiche, lasciando insaporire per un paio di minuti. Adagiate la carne nella pa-

della e rosolate 3 minuti a fuoco medio-alto, poi girate le fettine dall'altro lato aiutandovi con una pinza da cucina. Salate e pepate.

1 Sfumate con il vino bianco e lasciate evaporare, poi aggiungete le striscioline di radicchio sopra ogni scaloppina e ricoprite con le fettine di taleggio. 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 scaloppine.


Preparazione:
15 MIN


Cottura:
12 MIN


Dosi per:
4 PERSONE

