

SECONDI PIATTI

## Medaglioni e raspadura

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---

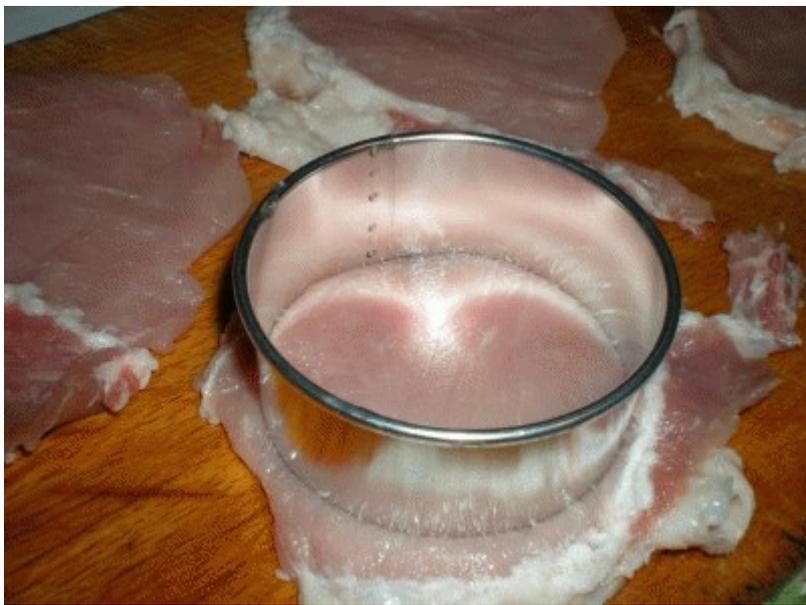


### INGREDIENTI

fette di lombo di maiale  
1 noce di burro  
farina  
brodo vegetale  
raspadura.

### PREPARAZIONE

- 1 Ricavare dei medaglioni con un coppapasta a cerchio da alcune fettine di lombo di maiale. Passare i medaglioni nella farina, mettere una noce di burro in una padella, farli rosolare da ambo i lati ed aggiungere un poco di brodo vegetale per portare la carne a fine cottura.





2 A fine cottura, impiattare e cospargere con sfoglie di raspadura



NOTE  
La raspadura è costituita da sfoglie ricavate da una forma di grana giovane. Una volta si utilizzavano forme di grana non perfette, oggi, invece, si utilizzano forme destinate appositamente alla raspadura.