

SECONDI PIATTI

## Nodini e scaloppe di vitello al vino bianco

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

4 nodini di vitello  
4 scaloppine di vitello  
3 cucchiari di olio extravergine di oliva  
20 g di burro  
poca farina  
3 foglie di salvia  
mezzo bicchiere di vino bianco  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE



2 In una padella mettete l'olio con il burro e fate scaldare.



3 Nel frattempo in una ciotola mettete la farina.



4 Infarinate bene la carne.



5 Nella padella unite la salvia.



6 Unite la carne.



7 Fate rosolare per 5 minuti quindi sfumare con il vino bianco.





8 Continuate la cottura per 8-10 minuti girando la carne spesso.



9 Salate e pepate.

