

SECONDI PIATTI

## Scaloppa di daino profumata alla menta e agli agrumi di sicilia

---

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

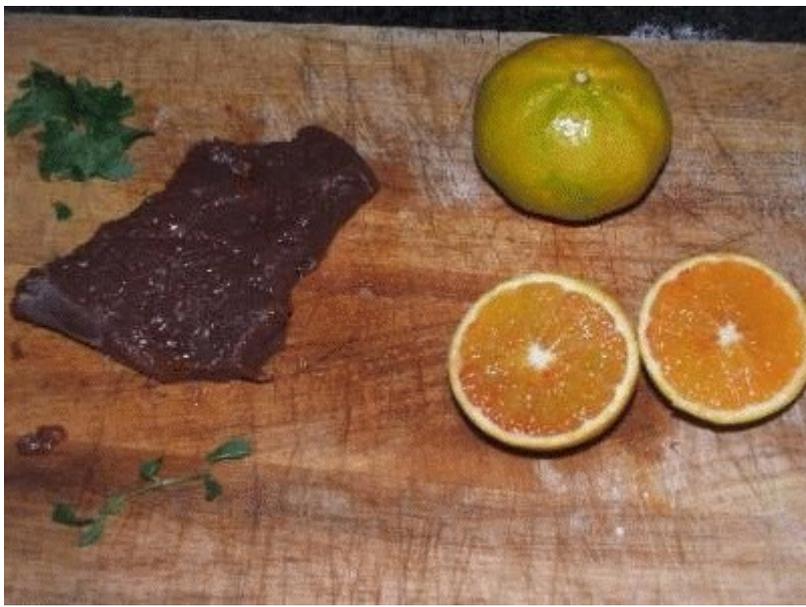
---



### INGREDIENTI

4 scaloppe di daino dal carrè spessa 1 cm  
4 arance poco dolci  
4 mandarini  
160 g di burro  
qualche foglia di menta  
sale e pepe bianco.

### PREPARAZIONE



2 Ricordate che la carne deve aver frollato almeno tre giorni in frigo.



3 In una padella rosolare nel burro la menta e la carne salata e pepata.



4 Quando ha preso colore sfumare con il succo d'arancio.



**5** Fate cuocere a fiamma viva per 10 minuti.

Servire in piatto da portata riscaldato guarnendo con filetti di buccia di mandarino.

