

SECONDI PIATTI

Scaloppine alla pulcinella

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [25 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

VITELLONE 400 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 gr
VINO BIANCO ½ bicchieri
PROSCIUTTO CRUDO 80 gr
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS) 200 gr
POMODORI CILIEGINI 100 gr
SALE
PEPE NERO
PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

1 Infarinate con cura le fettine di vitellone.



- 2 Nel frattempo fate scaldare un fondo d'olio in una padella e fatevi dorare le fettine di carne; regolate di sale.



- 3 Quando la carne sarà ben rosolata, sfumate con del vino.



- 4 Non appena il vino sarà completamente evaporato, aggiungete il prosciutto, i funghi tagliati a fettine sottili e i pomodorini schiacciati.





5 Fate cuocere a fuoco moderato per circa 25 minuti, quindi aggiungete il prezzemolo tritato.

Se amate le scaloppine non perdetevi la nostra versione [panna e funghi!](#)