

SECONDI PIATTI

Tagliata con rucola e riduzione di vino

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

TAGLIATA DI VITELLO da 200 g - 4
RUCOLA 200 gr
FORMAGGIO (stagionato 18 mesi) -
VINO ROSSO 50 ml
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola
SALE

Volete stupire degli ospiti con un piatto che sembra uscito da un famoso ristorante e non volete passare la giornata in cucina? Questa è la soluzione: unica attenzione nell'acquisto della carne che deve essere ottima...

PREPARAZIONE

1 In un pentolino fate ridurre il vino con il cucchiaino di zucchero fino ad ottenere uno

sciropo denso.



2 Cuocete la tagliata su una griglia rovente, due minuti per lato, quindi isaporitela di sale.





3 Scaloppate la tagliata e servitela ricoperta di rucola, una colata di riduzione di vino e scaglie di formaggio.

