

SECONDI PIATTI

## Scaloppine al gorgonzola

LUOGO: Europa / Italia

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Scopri le **scaloppine al gorgonzola**: un secondo piatto facile e cremoso, ideale per ogni occasione.

### INGREDIENTI PER CUCINARE LE SCALOPPINE AL GORGONZOLA

FETTINE DI VITELLO sottili - 500 gr

GORGONZOLA 100 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 50 gr

BURRO 30 gr

VINO BIANCO SECCO 30 gr

FARINA

SALE

### COME FARE LE SCALOPPINE AL GORGONZOLA

- 1 Per preparare le scaloppine al gorgonzola per prima cosa insaporisci con un pizzico di sale le fettine di carne e passale della farina, premendole con le mani per farla ben aderire alla carne.



- 2 In una padella fai sciogliere il burro, aggiungi le fettine infarinate e lasciale rosolare a calore vivace da entrambi i lati, poi sfuma con il vino e lascialo evaporare.





**3** Quando il vino sarà evaporato aggiungi la panna e il gorgonzola.



- 4 Copri la padella con un coperchio, abbassa la fiamma e lascia cuocere per altri 5 minuti. Quando le scaloppine al gorgonzola saranno cotte, portale in tavola ancora calde e cremose.



SCALOPPINE AL GORGONZOLA: RICETTA CREMOSA E SAPORITA

Le **scaloppine al gorgonzola** sono un [secondo piatto](#) saporito e cremoso, ideale per chi ama i sapori decisi. Questa variante delle classiche [scaloppine al limone](#) o al vino bianco è arricchita da una salsa al gorgonzola, perfetta per avvolgere le fettine di vitello in una crema irresistibile. La preparazione è semplice e richiede pochi minuti, rendendole un'ottima scelta per un pranzo o una cena elegante. Accompagnale con contorni di stagione, come [verdure grigliate](#) o un [purè di patate](#), per un risultato perfetto.

## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per ottenere delle **scaloppine al gorgonzola** perfette, utilizza fettine di vitello sottili e di qualità, oppure sostituiscile con petti di pollo per una variante più economica.

La panna può essere sostituita con latte intero per una salsa più leggera.

Per arricchire il piatto, aggiungi **granella di noci** o **pere caramellate** a fine cottura.

Questa ricetta è ottima anche per utilizzare formaggi avanzati, riducendo gli sprechi alimentari.

Se avanza della salsa al gorgonzola, puoi riutilizzarla per condire la [pasta](#) il giorno seguente.

## COME CONSERVARE LE SCALOPPINE AL GORGONZOLA

Le **scaloppine al gorgonzola** sono migliori gustate appena fatte, per mantenere la loro cremosità e il sapore intenso. Se avanzano, possono essere conservate in frigorifero per un giorno in un contenitore ermetico. Riscaldale a fuoco basso aggiungendo un po' di latte o panna per ridare cremosità alla salsa.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ti piace questa ricetta, ecco altre idee di secondi piatti cremosi e saporiti da provare:

[Scaloppine ai funghi light](#): un classico fresco e leggero

[Sedano gorgonzola e noci](#): un antipasto perfetto a cui far seguire le scaloppine

[Risotto gorgonzola e speck](#): il sapore deciso dello speck rosolato è paradisiaco abbinato al gorgonzola.

[Pere e gorgonzola](#): un classico elegante della cucina gourmet italiana.