

SECONDI PIATTI

Scaloppine alla pulcinella con funghi e prosciutto

di: *Cookaround*



Le scaloppine alla pulcinella sono un modo perfetto per trasformare delle semplici fettine in qualcosa di buonissimo e stuzzicante. Pochi ingredienti di uso comune le rendono molto succulente e profumate. Se ti piacciono i funghi, scopri le nostre [ricette con i funghi](#).

Realizzare questa ricetta, che pare abbia origini settentrionali, è davvero semplice. La base infatti è quella di una scaloppina classica, molto semplice alla quale vengono aggiunti degli elementi che si ritrovano anche sulla pizza. La ricetta che qui vi riportiamo è super collaudata e vi farà fare un figurone.

Buonissime e super semplici, queste fettine di carne vi conquisteranno!

Se le amate particolarmente realizzate anche queste altre ricette di scaloppine:

[scaloppine ai funghi](#)

[scaloppine alla napoletana](#)

[scaloppine al limone](#)

INGREDIENTI

FETTINE DI VITELLONE da circa 350 gr - 4

fette

VINO BIANCO 100 ml

PROSCIUTTO CRUDO 80 gr

CHAMPIGNON 100 gr

PIOPPINI 100 gr

POMODORI CILIEGINI 80 gr

BURRO 30 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

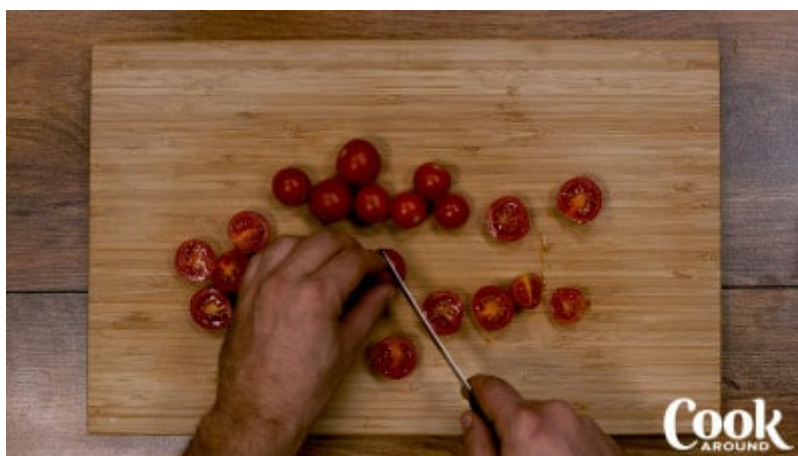
SALE

PEPE NERO

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa quando volete fare le scaloppine alla pulcinella tagliate i pomodorini a metà.



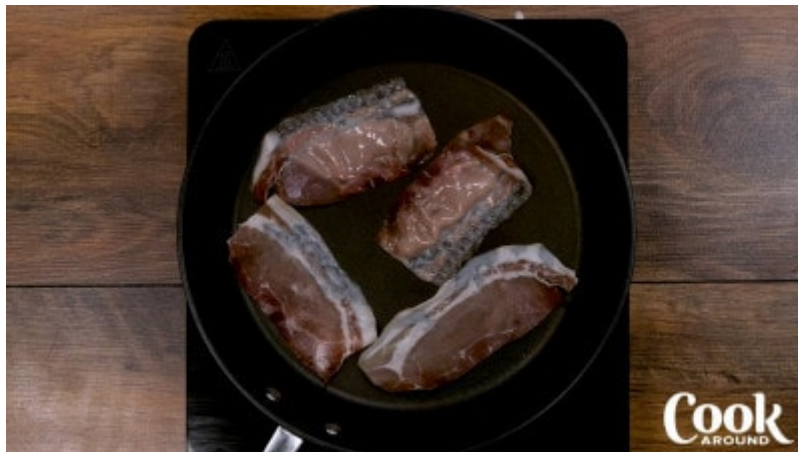


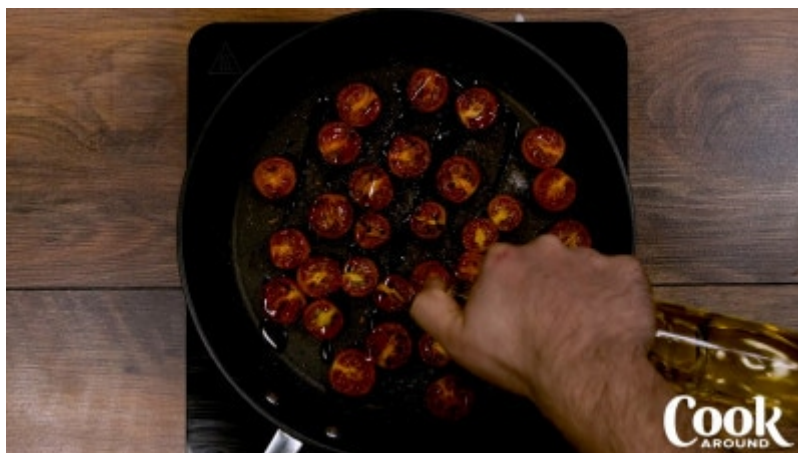
2 In padella senza aggiunta di grassi rosolate le fette di prosciutto poi rimuovetele.

Unite i pomodorini tagliati a metà ma solo la parte della polpa deve toccare la padella.

Lasciate andare a fuoco medio per un paio di minuti fino a che risultino leggermente bruciacchiati quindi girateli e conditeli con poco sale.

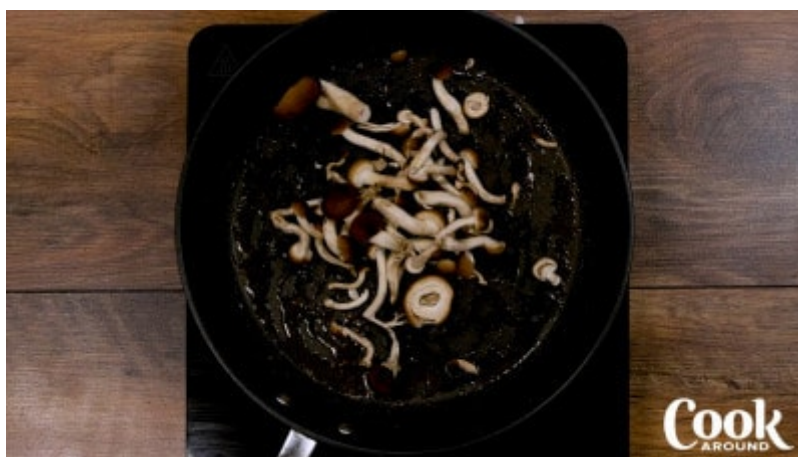
Unite un giro di olio.





3 Saltate i funghi champignon a fette, chiodini interi, regolate di sale e pepe basteranno 4-5 minuti fuoco medio

alto.





4 Passate le fette di carne nella farina e rimuovete quella in eccesso.



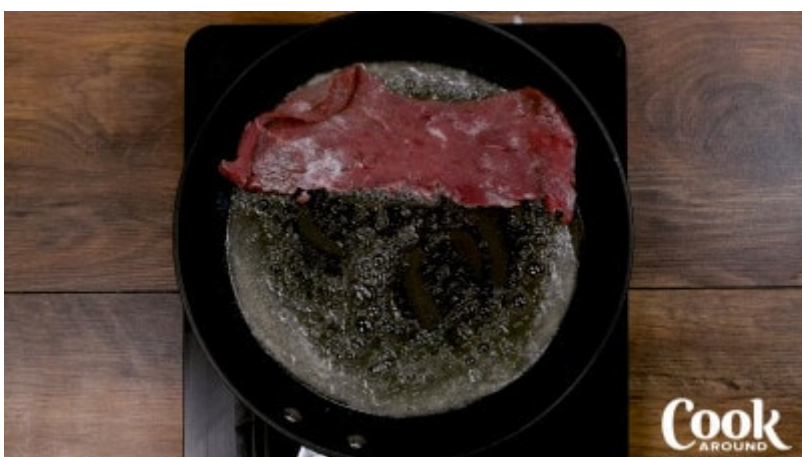
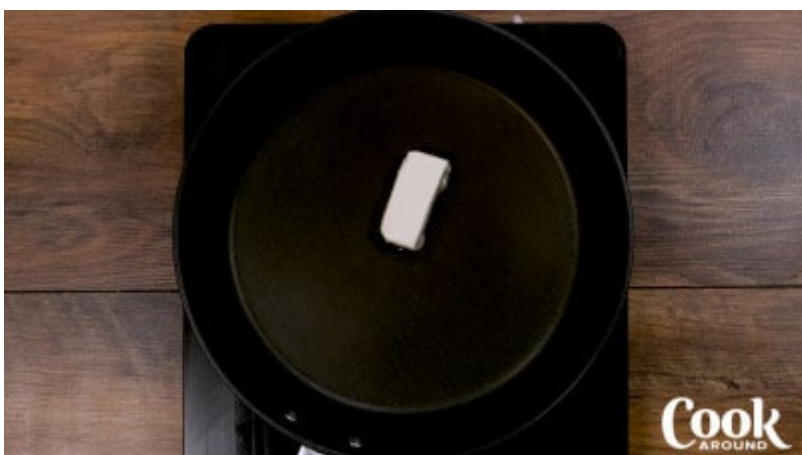


5 Pulite rapidamente la padella, unite il burro ed un goccio di olio fate sciogliere.

Mettete in padella per circa un minuto, fuoco medio alto, quindi girate le fette.

Fate andare pochi secondi, regolate di sale e pepe.

Unite il vino a fiamma alta, fate evaporare la parte alcolica, poi abbassate la fiamma e fate restringere il sughetto.





Servite la carne aggiungendo i pomodorini i funghi saltati il prosciutto croccante spezzettato e una spolverata di prezzemolo tritato.

