

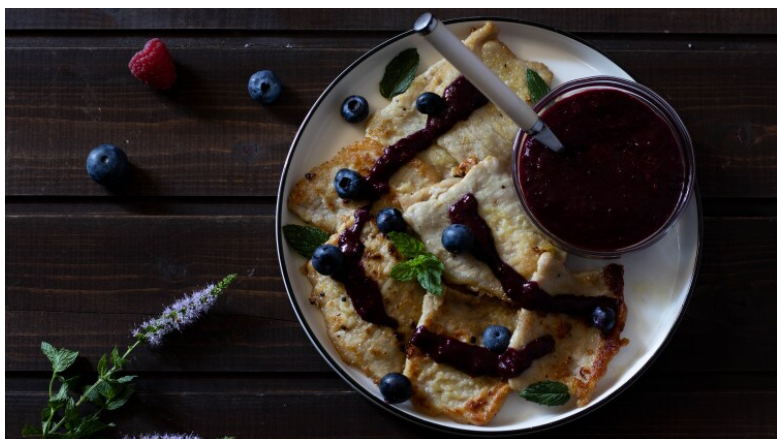
SECONDI PIATTI

Scaloppine di maiale ai frutti di bosco

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



L'abbinamento tra [carne e frutta](#) è un classico elegante della cucina, capace di trasformare un semplice secondo in un piatto raffinato. Questa ricetta di [scaloppine di maiale](#), con la sua [salsa agrodolce](#) ai frutti di bosco, è un modo originale per servire le [fettine di lonza](#). Il risultato è un equilibrio sorprendente tra il sapore della carne e la nota fresca della frutta, una preparazione più veloce di un'[arista di maiale](#) ma altrettanto d'effetto.

INGREDIENTI PER LE SCALOPPINE

LONZA DI MAIALE A FETTE 8 fette

FARINA 00 40 gr

VINO BIANCO 100 ml

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BURRO 20 gr

SALE

PEPE

INGREDIENTI PER LA COULIS AI FRUTTI DI BOSCO

LAMPONI 100 gr

MORE 100 gr

MIRTILLI 100 gr

ACETO DI MELE 20 gr

ZUCCHERO 20 gr

BURRO 20 gr

SALE

COME FARE LE SCALOPPINE DI MAIALE AI FRUTTI DI BOSCO

- 1 In una padella, sciogli una noce di burro a fuoco dolce. Aggiungi i lamponi, le more e i mirtilli (freschi o surgelati).





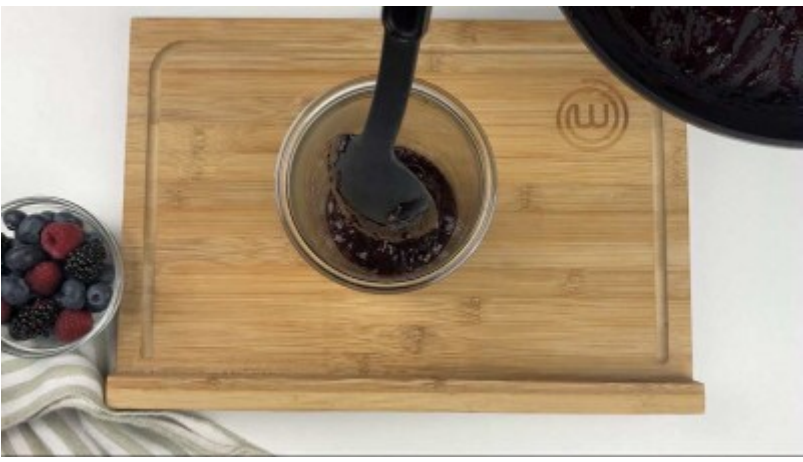
2 Unisci lo zucchero, l'aceto di mele e un pizzico di sale. Mescola e lascia cuocere a fuoco basso per circa 20 minuti, finché la frutta non si sarà ammorbidita e il sugo leggermente ristretto





3 Trascorsi i 20 minuti, toglì la padella dal fuoco. Con un frullatore a immersione, frulla la frutta direttamente in padella fino a ottenere una salsa liscia, densa e cremosa. Assaggia e, se necessario, aggiusta di sale o zucchero. Tieni la coulis in caldo.







- 4 Mentre la coulis cuoce, prepara le scaloppine. Metti la farina in un piatto e infarina bene le fette di lonza su entrambi i lati, premendo leggermente per farla aderire. Scuoti via l'eccesso.





5 In un'altra padella capiente, scalda un filo d'olio con una noce di burro. Quando il burro sarà sciolto e sfrigolante, adagia le scaloppine infarinate. Rosola la carne a fuoco medio-alto per 4-5 minuti per lato, finché non sarà ben dorata. Aggiusta di sale e pepe.





6 Sfuma con il vino bianco, alza leggermente la fiamma e lascia evaporare l'alcol per un paio di minuti, finché non si sarà formata una deliziosa crosticina sulla carne, sposta le fettine di maiale sul piatto da portata.



7 Impiatta le scaloppine ben calde, versando su ogni fetta un po' della coulis ai frutti di bosco. Puoi anche servire la salsa a parte, in una ciotolina, in modo che ognuno possa aggiungerla a proprio piacimento.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Per delle scaloppine perfette, ecco i nostri trucchi.

La carne tenera: Per delle scaloppine morbide, puoi battere leggermente le fette di lonza con un batticarne prima di infarinarle. Questo romperà le fibre e le renderà più tenere.

La coulis, un equilibrio di sapori: La salsa (coulis) ha un equilibrio delicato tra il dolce dello zucchero, l'acido dell'aceto e il salato. Assaggiala a fine cottura e aggiusta i sapori secondo il tuo gusto.

Non bruciare il burro: Per la rosolatura della carne, usare un mix di olio e burro è un ottimo trucco. L'olio alza il punto di fumo, evitando che il burro bruci e diventi amaro.

Non buttare gli scarti! I ritagli di grasso della lonza possono essere usati per insaporire un soffritto.

COME SI CONSERVANO LE SCALOPPINE AI FRUTTI DI BOSCO

Le scaloppine andrebbero preparate e servite subito per gustarle al meglio.

La **coulis di frutti di bosco**, invece, si conserva in frigorifero per 3 o 4 giorni in un contenitore ermetico. Puoi usarla anche per accompagnare formaggi o altri tipi di carne.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i [secondi di carne di maiale](#), ecco altre idee che potrebbero piacerti.

Filetto di maiale in padella: Un altro taglio pregiato e tenerissimo, perfetto per una cottura veloce.

Stinco di maiale al forno: Un piatto più rustico e sostanzioso, dalla cottura lenta che rende la carne tenerissima.

Pulled pork: Un classico della cucina americana, una carne di maiale sfilacciata e super saporita, perfetta per i panini.