

SECONDI PIATTI

# Medaglioni e raspadura

di: *Cinzia*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

---



## INGREDIENTI

fette di lombo di maiale  
1 noce di burro  
farina  
brodo vegetale  
raspadura.

## PREPARAZIONE

- 1 Ricavare dei medaglioni con un coppapasta a cerchio da alcune fettine di lombo di maiale. Passare i medaglioni nella farina, mettere una noce di burro in una padella, farli rosolare da ambo i lati ed aggiungere un poco di brodo vegetale per portare la carne a fine cottura.





2 A fine cottura, impiattare e cospargere con sfoglie di raspadura



NOTE