

SECONDI PIATTI

Nodini e scaloppe di vitello al vino bianco

di: *papa*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 4 nodini di vitello
- 4 scaloppine di vitello
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 20 g di burro
- poca farina
- 3 foglie di salvia
- mezzo bicchiere di vino bianco
- sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 In una padella mettete l'olio con il burro e fate scaldare.



3 Nel frattempo in una ciotola mettete la farina.



4 Infarinate bene la carne.



5 Nella padella unite la salvia.



6 Unite la carne.



7 Fate rosolare per 5 minuti quindi sfumare con il vino bianco.



8 Continuate la cottura per 8-10 minuti girando la carne spesso.



9 Salate e pepate.

