

SECONDI PIATTI

Scaloppe al latte rinforzato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 kg di scaloppine di vitello
poca farina 00
1 litro di latte
300 g di mortadella di puro suino
poco prezzemolo
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Salate e pepate le scaloppine.



3 Tagliare a straccetti la mortadella.



4 In una padella mettete l'olio.

Sistamate la carne sul fondo e ricoprite con la mortadella.

Fate rosolare 1 minuto quindi coprite con il latte.



5 Fate cuocere per 15-20 minuti a fuoco moderato facendo attenzione che non si attacchi la carne sul fondo (il latte deve restringersi fino a formare una crema).

Tritare il prezzemolo e cospargete la carne.

