

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.

