

SECONDI PIATTI

# Scaloppine alla pulcinella

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Campania*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *15 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

VITELLONE 400 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 gr  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
PROSCIUTTO CRUDO 80 gr  
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS) 200 gr  
POMODORI CILIEGINI 100 gr  
SALE  
PEPE NERO  
PREZZEMOLO 1 ciuffo

## PREPARAZIONE

**1** Infarinate con cura le fettine di vitellone.



**2** Nel frattempo fate scaldare un fondo d'olio in una padella e fatevi dorare le fettine di carne; regolate di sale.



**3** Quando la carne sarà ben rosolata, sfumate con del vino.



- 4 Non appena il vino sarà completamente evaporato, aggiungete il prosciutto, i funghi tagliati a fettine sottili e i pomodorini schiacciati.





5 Fate cuocere a fuoco moderato per circa 25 minuti, quindi aggiungete il prezzemolo tritato.