

SECONDI PIATTI

## Tagliata con rucola e riduzione di vino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

TAGLIATA DI VITELLO da 200 g - 4  
RUCOLA 200 gr  
FORMAGGIO (stagionato 18 mesi) -  
VINO ROSSO 50 ml  
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola  
SALE

Volete stupire degli ospiti con un piatto che sembra uscito da un famoso ristorante e non volete passare la giornata in cucina? Questa è la soluzione: unica attenzione nell'acquisto della carne che deve essere ottima...

### PREPARAZIONE

**1** In un pentolino fate ridurre il vino con il cucchiaino di zucchero fino ad ottenere uno

sciropo denso.



**2** Cuocete la tagliata su una griglia rovente, due minuti per lato, quindi isaporitela di sale.





3 Scaloppate la tagliata e servitela ricoperta di rucola, una colata di riduzione di vino e scaglie di formaggio.

