

Scaloppine al formaggio

Data: 6 aprile 2013 | Autore: Maria Cristina Rotundo



Se non amate mangiare la semplice fettina di carne arrostita o cotta in umido, potrete sperimentare questa ricetta sfiziosa e veloce da realizzare.

INGREDIENTI:

- 8 scaloppine di vitello
- 100 gr di burro
- 100 gr di prosciutto crudo
- 1 bicchiere di marsala
- 120 gr di provolone (o il formaggio che preferite)
- Farina qb
- Sale e pepe qb

PROCEDIMENTO:

1. Appiattite ed allargate le scaloppine di vitello con un pesto carne, quindi infarinatele.
2. Lasciate sciogliere il burro in padella a fuoco basso, quando inizia a spumeggiare aggiungete la carne e fatela dorare da entrambi i lati a fuoco vivace.
3. Sfumate con il marsala e poi lasciate cuocere per 10 minuti a fuoco moderato.
4. Scolate le fettine, salate e pepate.
5. Sistemate le fettine su di una pirofila da forno assieme al sugo di cottura e ponete sopra ognuna di loro il provolone tagliato a strisce sottili e, sopra questo, una fetta di prosciutto crudo.
6. Cuocete in forno per meno di 10 minuti finché il formaggio non si sia fuso e il prosciutto un po'

gratinato.[MORE]

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/scaloppine-al-formaggio/43710>

