

# Scaloppine ai 4 formaggi

Le **scaloppine ai 4 formaggi** sono fettine di carne cotte in padella e cosparse di una gustosa crema di formaggio. Servire con fettone di pane casereccio, tipo Toscano, Pugliese o Altamura.

Le **scaloppine ai 4 formaggi** aiutano a consumare i piccoli avanzi di formaggio che a volte si hanno in frigorifero. Al posto dell'Emmentaler o della fontina si possono usare il Leerdammer, l'asiago, il Montasio o altri formaggi a pasta dura non troppo stagionati. Al posto del gorgonzola si può usare il Taleggio.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **480Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**

## INGREDIENTI

- 20 g di Emmentaler
- 40 g di Gorgonzola dolce
- 20 g di Fontina
- 10 g di Parmigiano Reggiano
- 50 ml di latte
- 2 rametti di prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 4 foglie di salvia
- 6 fettine di lonza di maiale
- Sale
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Ridurre l'Emmentaler, il gorgonzola e la fontina a cubetti. Grattugiare il Parmigiano Reggiano.
- Mettere i formaggi in un pentolino antiaderente, coprire con il latte e scioglierli a fiamma molto bassa.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle con la mezzaluna su un tagliere.
- In una padella mettere l'olio e le foglie di salvia ben lavate. Farle rosolare, quindi unire le fettine di carne. Cuocerle per 4-5 minuti per lato a fiamma vivace, quindi unire un pizzico di sale.
- Ricoprire le fettine con i formaggi fusi e proseguire la cottura qualche altro minuto.
- Cospargere con il prezzemolo tritato, una manciata di pepe e servire.

## CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Contorni a base di carote e fagiolini

## STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

