

Scaloppine all'aceto balsamico

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **250Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **15 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 4 fettine di lonza di maiale
- Farina di grano tenero tipo 00
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Sale
- 2 cucchiaini di aceto balsamico

PREPARAZIONE

- Battere le fettine di carne se sono spesse, delicatamente per non romperle e passarle nella farina setacciata.
- In una capace padella mettere l'olio, l'aglio spellato e farlo dorare su fiamma vivace.
- Togliere ed unire la carne, da far cuocere per 2-3 minuti per lato, per farla uniformemente colorire.
- Salare, unire l'aceto balsamico e proseguire la cottura a fiamma dolce per far restringere il fondo di cottura.
- Servire immediatamente.



CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Rucola, insalata verde, radicchio rosso.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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