

Scaloppine Taleggio e radicchio

Le **scaloppine Taleggio e radicchio** sono fettine di carne cotte rapidamente in padella e condite con radicchio rosso, cipolle e formaggio Taleggio. Il contrasto dell'amaro del radicchio e del dolce del Taleggio donano a questo piatto un equilibrio di sapori unico e particolare.

In accompagnamento alle **scaloppine Taleggio e radicchio** abbiamo del Trevigiano alla piastra, condito semplicemente con olio e aceto.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **480Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 6 fette di lonza di maiale
- 2 cespi di radicchio rosso di Treviso precoce
- 50 g di Taleggio
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Aceto di vino rosso o di mele
- Pepe nero macinato al momento
- Sale fino
- 1 cipolla bionda
- 250 ml di Brodo vegetale
- Farina di grano tenero
- 2 spicchi di aglio
- Vino bianco secco

PREPARAZIONE

- Tamponare bene le fettine di carne per asciugarle.
- Scartare dai cespi di radicchio le foglie esterne più rovinate. Tagliarne uno a metà per il lungo, quindi di nuovo a metà. Affettare l'altro nello spessore di un centimetro circa.
- Lavare il radicchio tagliato in quarti sotto acqua fresca corrente e metterlo a scolare. Lavare quello affettato ed asciugarlo tamponandolo con uno strofinaccio pulito, oppure con una centrifuga da insalata.
- Affettare il Taleggio e tagliarlo a striscioline molto sottili
- Cuocere il radicchio tagliato in quarti alla piastra in questo modo: scaldare la piastra in ghisa sul fuoco, ungerla con un filo d'olio e asciugarla bene con carta da cucina. Quando emette un leggero fumo, appena percettibile, mettere sulla piastra i radicchi e grigliarli. Miscelare in una ciotola un filo d'olio con qualche goccia di aceto, una macinata di pepe ed ungere i radicchi una volta ritirati. Cospargere con un pizzico di sale e tenerli da parte.
- Preparare quindi il condimento delle scaloppine. Spellare la cipolla, tagliarla in quarti e affettarla finemente. Metterla in una padella antiaderente assieme a un filo d'olio e portarla sul fuoco. Farla appena soffriggere, quindi unire un paio di cucchiaini di brodo caldo, un pizzico di sale e cuocere per 5 minuti a fiamma media scoperto.
- Unire il radicchio affettato, mezzo mestolino di brodo e cuocere per 5 minuti a fiamma media scoperto. A fine cottura regolare di sale e coprire.
- Battere le fettine di carne se sono spesse, delicatamente per non romperle e passarle nella farina setacciata.
- In una padella far soffriggere l'aglio nel restante olio e appena si è ben dorato toglierlo, quindi unire la carne.
- Scottare le fettine un minuto per lato a fiamma vivace, per farle uniformemente colorire.
- Unire il vino bianco e farlo evaporare a fiamma vivace, girando le fettine di tanto in tanto.
- Quando il vino sarà evaporato e le fettine dorate, basteranno un paio di minuti, salarle e distribuire su ognuna una parte del condimento, qualche pezzettino di Taleggio e una macinata di pepe.
- Spegnere il fuoco, mettere il coperchio e lasciar riposare un paio di minuti, cosicché il Taleggio possa sciogliersi e la carne insaporirsi.
- Distribuire nei piatti il radicchio grigliato, le scaloppine e servire.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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

