

Scaloppine allo speck

Lo **speck** fa venire in mente la montagna, le **scaloppine** sono gustose e facili da preparare: una ricetta semplice per un piatto corposo.

Ingredienti per 4 persone:

gr. 400 di fettine di vitellone,
gr. 100 di fettine sottili di speck,
grana grattugiato,
olio,
burro,
farina,
vino bianco secco,
sale.

Procedimento:

mettere sul fuoco in un tegame largo, una noce di burro e tre cucchiari di olio.

Appena il condimento soffrigge unite le fettine di vitellone ben battute, salate e leggermente infarinate.

Cuocetele a fuoco vivo 3 minuti per parte, poi levatele dal tegame e mettetele in un piatto.

Unite al fondo di cottura mezzo bicchiere di vino bianco secco e fatelo leggermente evaporare.

Rimettete nel recipiente la carne e coprite ogni fetta con lo speck; spolverizzate il formaggio grana.

Cuocete per altri 5 minuti.

Buon appetito !!