

Scaloppine al Marsala



Oggi vi proponiamo un piatto molto gustoso, che vede come protagonista l'uso del Marsala in cucina! Le scaloppine al Marsala! In questa ricetta abbiamo utilizzato delle fettine di arista di maiale, ma le potete fare anche con delle fettine tagliate molto sottili di tacchino. Le abbiamo accompagnate semplicemente con dei funghi champignon cotti in padella, un contorno poco elaborato, visto il sapore già molto deciso che il Marsala dà alle scaloppine.

Ingredienti per 2 persone

6 fettine di arista di maiale tagliate a scaloppine
1/4 di bicchiere di Marsala
1/2 dl di brodo vegetale
20 g di burro
farina bianca
6 funghi champignon
olio evo
sale qb

Preparazione delle scaloppine

Se le fettine di carne non sono troppo sottili, con un batticarne battetele tra due fogli di carta da forno per assottigiarle il più possibile. Infarinatatele da entrambi i lati, passandole nella farina e togliendo

quella in eccesso. In una padella antiaderente lasciate sciogliere il burro. Quando il burro sarà completamente sciolto, unite le scaloppine senza sovrapporle. Fatele cuocere per circa 2 minuti per lato, finché non risulteranno dorate. Regolate di sale, dopodiché togliete le scaloppine dalla padella, mantenendole in caldo.

Versate il Marsala nel fondo di cottura e lasciatelo evaporare a fiamma vivace. Unite il brodo vegetale e cuocete la salsina per 2/3 minuti.

Una volta che avrete ottenuto un sughetto, ripassate in padella le scaloppine e lasciatele insaporire nel loro intingolo. Regolate di sale, se necessario.

Preparazione dei funghi

Mettete a scaldare un filo d'olio evo in una padella. Lavate i funghi, dopo aver eliminato la parte terminale del gambo. Tagliate i funghi a metà e poi a fettine sottili (circa 2 mm). Metteteli a cuocere in padella per circa 10 minuti a fuoco medio. Regolateli di sale e serviteli come contorno delle scaloppine.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi](#)

[Vedi tutte le ricette](#)