

# Scaloppine con crema al latte e patate al forno



Ecco un altro modo per preparare delle scaloppine di arista di maiale in padella: scaloppine con crema al latte e patate al forno come contorno. Potrete gustare delle scaloppine delicate e quasi cremose, ma soprattutto pronte in pochi minuti! Ecco la ricetta...

**Ingredienti per 2 persone**

**6 fette di arista di maiale (tagliate sottili)**

**200 ml di latte**

**farina**

**olio evo**

**sale e pepe**

**Per le patate al forno:**

**2 patate medie**

**olio evo**

**sale grosso**

**rosmarino**

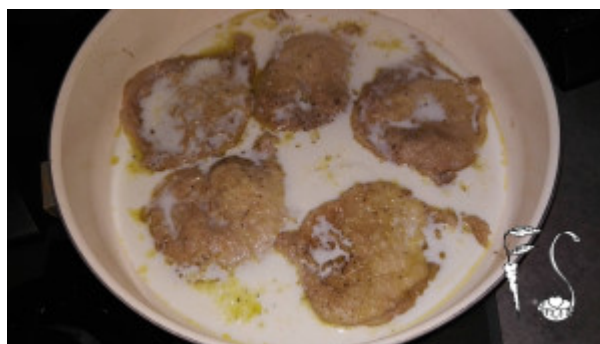
Per prima cosa pelate le patate, passatele sotto acqua fredda corrente e tagliatele alla contadina. Nel frattempo preriscaldate il forno a 200°C circa. Rivestite una teglia con carta da forno, mettete le patate, un filo d'olio evo, sale grosso e un rametto di

rosmarino. Infornate le patate e cuocete per circa 20 minuti.

Nel frattempo preparate le scaloppine. Infarinate le fette di arista su entrambi i lati e lasciatele riposare per 5/10 minuti.



Versate olio evo in una padella antiaderente e cuocetevi le scaloppine per pochi minuti su entrambi i lati. Salate e pepate le scaloppine solo dopo averle girate.



Aggiungete il latte fino a ricoprire tutto il fondo della padella e lasciate cuocere per 5/6 minuti a fuoco lento, finché il latte non si è rappreso in una crema insieme all'olio.

Girate le patate di tanto in tanto in modo da farle cuocere in maniera omogenea e abbassate la temperatura del forno a 175°C circa verso fine cottura.

Impiattate e...buon appetito!

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri Secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le Ricette](#)