

Scaloppine al Marsala

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min
 Cottura: 15 min
 Dosi per: 4 persone
 Costo: Basso
 Difficoltà: Bassa

Le **scaloppine al Marsala** sono un ottimo e gustoso secondo piatto dalla facile e veloce preparazione. Per chi già conosce e apprezza le **scaloppine al vino bianco**, queste al Marsala possono essere un'ottima alternativa per rimanere sul genere, ma con qualche variante di gusto; risultano infatti meno aspre delle prime e con un gusto più morbido e dolce.

Per tutti gli **amanti degli intingoli** questa ricetta fa proprio al caso vostro!!!



Ingredienti

>> Aceto balsamico crema (o tipo dolce) 1 cucchiaino	>> Farina q.b.
>> Burro 30 gr	>> Marsala 3/4 di bicchiere
>> Carne bovina 8 fettine di fesa o noce di vitello (500 gr)	>> Olio extravergine oliva 4 cucchiaini
>> Dadi di carne 1	>> Pepe nero macinato a piacere

Preparazione



Battete leggermente le **fettine infarinate**. Ponete in una padella bassa e molto larga l'**olio** e il **burro**, scaldateli e adagiatevi le fettine infarinate; **fatele dorare** a fuoco moderato da entrambi i lati, e quando saranno pronte toglietele dalla padella e mettetele in un **contenitore al caldo**.

Nella stessa padella versate il **Marsala** e fate sfumare per circa due minuti; nel frattempo stemperate in un bicchiere d'**acqua fredda** un cucchiaino di **farina**.



Aggiungete in padella l'**aceto balsamico** (che servirà per scurire e insaporire il sugo), abbassate il fuoco, e aggiungete lentamente la **farina** disciolta nell'**acqua** (il tutto passato attraverso un colino) e mescolate energicamente per non favorire l'**insorgere di grumi**.



Quando avrete ottenuto un **sugo denso**, aggiustate, se serve, di sale e rimettete in padella le fettine, che lascerete amalgamare con il sugo per qualche istante. Impiattate le scaloppine e servitele calde.

Consiglio

Se il sugo **si addensa**, niente paura! Aggiungete dell'**altra farina** disciolta in poca acqua fredda, e versatela nell'**intingolo** fino a che il vostro sugo non si addenserà.

Se invece il vostro intingolo ha dei **grumi**, passatelo attraverso un colino e rimettetelo in padella.

Potete accompagnare le scaloppine al Marsala con della verdura al vapore, con del purè, **patate al forno**





Curiosita'



Il Marsala è un vino siciliano, delicato ma profondo che si distingue, in base al residuo di zucchero, in Marsala secco, semisecco e dolce.

In base alla gradazione di alcool e all'□invecchiamento avremo:

Marsala Fine , con 17 gradi e 1 anno di invecchiamento;

Marsala Superiore , con 18 gradi e 2 anni di invecchiamento;

Marsala Superiore Riserva , con 4 anni di invecchiamento.

Marsala Vergine con 5 anni di invecchiamento;

Marsala Stravecchio con 10 anni di invecchiamento.

Il **marsala dolce** è un vino da dessert e va servito alla temperatura di 18 gradi, ma è anche ideale per preparazioni dolci come lo zabaione, le creme ecc.. mentre il **Marsala secco** , accompagna antipasti e formaggi (in questo caso si serve a 10°C), e viene usato (generalmente quello Fine) per preparazioni come sughi, intingoli e ricette salate.