

Scaloppine al vino bianco e prezzemolo

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 25 min	Cottura: 15 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Le scaloppine al vino bianco e prezzemolo sono un tipico secondo piatto di **origine Milanese**, dove appunto l' "**erborin**" (prezzemolo in milanese) signoreggia immancabile sulla **tavola lombarda**. Un tempo questa preparazione era considerata da **mezza festa**, ma oggi possiamo affermare che le **semplici e ghiotte scaloppine** vengono gustate in qualsiasi giorno della settimana, magari affiancate da una bella porzione di purè di patate o verdurine!



Ingredienti

>> Brodo di carne 100 ml	>> Limoni non trattato 1
>> Burro 80 gr	>> Prezzemolo tritato 1 ciuffo
>> Carne bovina 500-600 gr (ogni fettina deve essere di circa 70 gr)	>> Sale q.b.
>> Farina 40 gr	>> Vino bianco secco 100 ml

Preparazione



La prima cosa da fare per preparare le scaloppine al prezzemolo è la preparazione della carne che va battuta (1) e infarinata (2-3) per bene da entrambi i lati.



Quindi prendete una padella capiente e fate sciogliere 50 gr di burro (4), unite le scaloppine (5) e fatele rosolare da entrambi i lati (6) a fuoco vivace.



Salate le scaloppine (7) e, una volta cotte, toglietele dalla padella e tenetele in caldo (8), quindi, utilizzando la padella dove avrete fatto cuocere la carne, stemperate il fondo di cottura con il vino bianco (9) e fate poi restringere il sugo sempre tenendo il fuoco allegro.



Quando il vino sarà evaporato aggiungete il mestolo di brodo (10) e, mescolando, unite il restante burro (11) e il succo di limone filtrato (12-13).



Se preferite potete anche insaporire il sugo con alcuni pezzi di buccia di limone (13) che preleverete una volta che il sugo si sarà addensato (14). Aggiungete infine il prezzemolo tritato (15),



fate cuocere per qualche minuto (16), aggiustate di sale e di pepe e poi spegnete il fuoco. Disponete le scaloppine su un piatto da portata e irroratele con il sugo ottenuto (17-18) e... buona scarpetta!

Consiglio

Se **ilsughetto delle scaloppine** risultasse **troppo liquido**, aggiungete un cucchiaino di **farina** preventivamente sciolta in poca **acqua fredda**, lentamente e **mescolando energicamente**, per evitare il **formarsi di grumi**. Se nonostante tutto i grumi si formassero, **passate tutto il sugo al setaccio** (o colino).

Curiosita'

Scaloppina è un termine moltousato anche **all'estero** per indicare una **fettina di carne di maiale o vitello** (ma più recentemente anche di petto di **tacchino**), solitamente ricavata dalla **fesa** o dall'**anoce**. Il suo **peso** deve aggirarsi intorno ai **50 gr** circa, **non** deve contenere **grasso o connettivi**, **non** dev'essere **spesa più di 1/2 cm**; deve essere **appiattita col batticarne** per darle **forma ovale**. La scaloppina è ideale per ricette con **brevi cotture**.

Il consiglio del sommelier



La presenza di un vino come fondo di cottura all'interno di un piatto rende l'abbinamento ancora più sottile: in questo caso, la freschezza data dall'acidità del vino bianco si unisce alle sfumature dolci dell'infarinatura della carne, mentre la cottura concentra il vino e ne fa evaporare la nota alcolica, estraendo lievi sentori zuccherini. Poiché il vino usato in cottura è bianco, è meglio abbinare al piatto un vino bianco. La cottura a base di burro e vino garantisce al piatto una piacevole untuosità, che dovrà essere bilanciata da un buon tenore alcolico. Inoltre, la presenza del vino in cottura e delle note fresche ed erbacee del prezzemolo richiedono l'abbinamento con un vino profumato e persistente. Nel complesso, vi consigliamo un vino bianco di medio corpo, con un finale asciutto in grado di pulire il palato, ma allo stesso tempo caratterizzato da un intenso profilo aromatico. Potete provare il Trebbiano d'Abruzzo "Castello di Semivicoli" Masciarelli, pieno ed elegante, dai vivaci sentori di frutta



tropicale e fiori di campo. In alternativa, potete optare per lo Sharis Livio Felluga, originale uvaggio di Chardonnay e Ribolla Gialla, che unisce la freschezza dei sentori agrumati a una sottile speziatura.

A cura di Callmewine.com

