

# Scaloppine in rosa

Categoria: Portate - Carne



## Informazioni Generali

Preparazione: 15 min Cottura: 20 min Dosi per: 4 persone  
 Costo: Basso Difficoltà: Molto Basso

Le scaloppine in rosa, formate da tenere fettine di vitello, sono un secondo piatto particolare dal sapore cremoso e invitante..

L'ingrediente più importante è il mascarpone Granarolo, cremoso e dal sapore delicato, che rende appetitoso il piatto senza appesantirlo troppo.

Le scaloppine in rosa sono una ricetta semplice, si preparano in pochi minuti e di sicuro lasceranno stupiti i vostri ospiti.



## Ingredienti

» <b>Burro</b> 30 gr	» <b>Olio di oliva</b> extravergine d'oliva 4 cucchiai
» <b>Carne bovina</b> Scaloppine di vitello 400 gr	» <b>Pepe</b> q.b.
» <b>Farina</b> q.b.	» <b>Pomodori</b> polpa 1 cucchiaio
» <b>Latte</b> fresco q.b.	» <b>Vino</b> rosato 1 bicchiere
» <b>Mascarpone</b> Granarolo 250 gr	

## Preparazione



Per preparare le scaloppine in rosa, occorre che la carne sia di ottima qualità e molto tenera. Per prima cosa predente un tagliere, adagiatevi le fettine e poi battetele con un batticarne (1). Infarinate le fettine da entrambi i lati (2). Intanto fate scaldare l'olio e il burro in una padella antiaderente (3).



Quando l'olio sarà caldo adagiatevi le scaloppine e lasciatele rosolare da entrambi i lati un paio di minuti, finché non si saranno dorate (4). Unite il vino e lasciatelo evaporare (5). Intanto diluite il concentrato di pomodoro con dell'acqua o del brodo caldo (6).



Quando il vino sarà evaporato aggiungete il pomodoro (7) e aggiustate di sale e di pepe, secondo i vostri gusti. Quando il pomodoro si sarà ben amagato aggiungete qualche cucchiaino di latte per stemperare il fondo di cottura e poi unite il mascarpone Granarolo (8). Lasciate cuocere finché il sugo non si sarà addensato (9). Servite le scaloppine in rosa ricoperte con il sugo al mascarpone.

### Consiglio

Per una migliore presentazione è consigliabile tagliare ogni fettina in due parti, in modo da ottenere due piccoli pezzi di carne per ogni persona che irrorete con il sugo al mascarpone.