

# 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 sull'avola 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 verdure! Le scaloppine al vino bianco e prezzemolo saranno apprezzate da tutti i commensali!

## 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



Per preparare le scaloppine al vino bianco e prezzemolo, per prima cosa battete le fettine di carne con un batticarne (1), dividetele a metà se sono troppo grandi (2) e infarinatate, una per una, da entrambi i lati (3).



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 e salatele. Una volta dorate, trasferite le scaloppine in un piatto da portata e tenetele al caldo.



Utilizzando la padella dove avete fatto cuocere la carne, stemperate il fondo di cottura con il vino bianco (7) e fate poi restringere il sugo sempre tenendo il fuoco allegro. Quando il vino sarà evaporato aggiungete un mestolo di brodo (8) e, mescolando, unite il restante burro (9).



Spremete il limone (10) e filtrate il succo, che andrete ad unire al sughetto in padella (11). Se preferite potete anche insaporire il sugo con alcuni pezzi di buccia di limone (12),



che preleverete una volta che il sugo si sarà addensato (13). Aggiungete infine il prezzemolo tritato (14), fate cuocere per qualche minuto, 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 (15). Le scaloppine al vino bianco e prezzemolo sono pronte: buona scarpetta!

## Conservazione

Conservate le scaloppine al vino bianco e prezzemolo in frigorifero in un contenitore ermetico per non più di due giorni.

## Consiglio

Se il sughetto delle scaloppine risultasse troppo liquido aggiungete un cucchiaino di farina preventivamente sciolto 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).

## Curiosità

Scaloppina è un termine molto usato 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 dalla noce. Il suo peso deve aggirarsi intorno ai 50 gr circa, non deve contenere grasso o connettivi, e non dev'essere spessa più di ½ 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 un **Trebbiano d'Abruzzo**, pieno ed elegante, dai sentori di frutta tropicale e fiori di campo. In alternativa, potete optare per un **Greco di Tufo**, che unisce un'elegante freschezza a una buona struttura.

A cura di Callmewine.com

