

Scaloppine di vitello al marsala

Ingredienti per 4 persone

- .4 scaloppine di vitello
- .una noce di burro
- .2 bicchierini di marsala
- .2 cucchiari di aceto balsamico
- .farina
- .sale
- .pepe
- .olio e.v.o.

Procedimento

- .Battete le fettine di vitello e infarinatetele.
- .In una padella fate rosolare lo spicchio di aglio in 2 cucchiari di olio e nel burro.
- .Aggiungete le fettine, fatele rosolare.
- .Sfumate con il marsala e l' aceto balsamico.
- .Insaporite con sale e pepe.
- .Fate cuocere.
- .Mettete da parte le fettine di vitello, filtrate il fondo di cottura, sciogliete un cucchiaino di farina in un pò di acqua calda e aggiungetela al sugo.
- .Se necessario allungate con un altro pò di acqua.
- .Fate addensare.
- .Servite le scaloppine calde con la salsina al marsala

