

SCALOPPINE GRANA E TARTUFO

Difficoltà:



Persone:

4 persone

Tempo di preparazione:

15 minuti

Ingredienti:

- 8 Fettine di lonza di maiale tagliate sottili
- Farina 00 q.b.
- 30 gr. di burro
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- Tartufo Bianchetto
- Parmigiano reggiano grattugiato q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero macinato fresco q.b.

Consigli:

Le scaloppine al tartufo possono essere servite con un contorno di patate al forno, purè di patate o verdure grigliate.

Prodotti SAGGRO:



Lamelle di tartufo bianchetto



Preparazione:

1. Disporre la farina su un piatto piano. Prendere ogni fettina di lonza di maiale e infarinare uniformemente su entrambi i lati, eliminando l'eccesso di farina.
2. In una padella capiente scaldare a fuoco medio il burro e l'olio extravergine d'oliva. Aggiungere le scaloppine infarinate e cuocerle per circa 1 minuto per lato, o fino a quando non saranno dorate su entrambi i lati.
3. Aggiungere il tartufo bianchetto sulle scaloppine e coprire con il coperchio per circa 30 secondi.
4. Spolverare le scaloppine con parmigiano reggiano grattugiato a piacere, salare e pepare a gusto. Spegnerle il fuoco e coprire la padella con un coperchio. Lasciare riposare per un minuto per far insaporire le scaloppine.