

Ricetta: Scaloppine vino e prezzemolo

Author: WWW.MISYA.INFO

Buongiorno a tutti, la ricetta di oggi è : scaloppine al vino e prezzemolo, taaanto prezzemolo, un secondo piatto facile e veloce da preparare e che ha un sapore ed un odore gustosissimo, ideale per una cenetta preparata al volo. Bene amiche, oggi sono un pò più rilassata, ho finito le riprese delle video ricette di cui vi avevo parlato e seppur sono ancora provata dalla stanchezza dei ritmi di lavoro frenetici ed incessanti degli ultimi giorni, sono davvero molto soddisfatta. Sapete, se mi avessero detto un paio d'anni fa che avrei cucinato davanti a delle telecamere, avrei fatto una grossa risata dicendo che mai e poi mai sarei riuscita a superare la mia timidezza per buttarmi in questo genere di cose, in realtà non so come mi hanno convinto.. ma ho fatto anche questo e tutto sommato non è stato così brutto come mi immaginavo :D Oggi per fortuna ho ripreso la mia routine a telecamere spente e ne sono felice, ora c'è solo da aspettare di veder pubblicata la mia prima video ricetta sperando sia venuta bene ;) Io vi saluto e mi metto a recuperare il lavoro di questi 3 giorni, tra l'altro ho una marea di email e messaggi arretrati a cui rispondere, quindi mi metto subito all'opera, vi auguro una buona giornata e vi tengo aggiornati sui video :*

Ingredienti per 4 persone:

- 4 scaloppine di vitello
- 100 ml di vino bianco
- 1 fascetto di prezzemolo
- 50 gr di farina
- 50 gr di burro
- 1/2 limone
- sale
- pepe

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 20 min

Procedimento per preparare le scaloppine vino e prezzemolo

Passate le fettine di carne in un piatto con farina e il sale

Fate sciogliere una noce di burro in padella poi aggiungete le scaloppine e fatele cuocere da entrambe i lati per qualche minuto

Sollevate la carne e mettetela in caldo

Nella stessa padella aggiungete una noce di burro, il vino, il succo di limone ed il prezzemolo tritati.

Fate cuocere un minuto poi aggiungete la carne e fatela insaporire rigirandola in padella un paio di volte

Servite le scaloppine al vino e prezzemolo ben calde

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO