

Ricetta: **Scaloppine allo zafferano**

Author: WWW.MISYA.INFO

Se volete preparare delle scaloppine dal gusto delicato e particolare, usate questa ricetta delle scaloppine allo zafferano. L'altra sera non sapevo come preparare delle fettine di lonza di maiale che avevo in frigo e sfogliando uno dei miei libri di ricette italiane mi è saltata all'occhio questa ricetta delle scaloppine allo zafferano. La lonza di maiale l'avevo, lo zafferano anche e quindi... ecco a voi la mia ultima ricetta :)

Ingredienti per 2 persone:

- 4 fettine di lonza di maiale
- 20 gr di burro
- 1 bustina di zafferano
- 1 bicchiere di vino bianco
- 20 gr di farina
- olio di oliva
- sale
- pepe

Tempo di preparazione: 5 min

Tempo di cottura: 25 min

Tempo totale: 30 min

Procedimento per preparare le Scaloppine allo zafferano

Far sciogliere lo zafferano nel vino bianco e lasciar riposare per una decina di minuti.

Nel frattempo soffriggere il burro e l'olio in una padellina antiaderente e adagiatevi le fettine di carne, battute e infarinate, e rosolatele per 5 minuti per lato.

Salate, pepate e irrorate le scaloppine con il liquido allo zafferano fino a ricoprirle.

Lasciar restringere il sughetto ottenuto girando le scaloppine per farle insaporire da entrambe i lati.

Servite le scaloppine allo zafferano su un piatto da portata cospargendole del sughetto allo zafferano.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO