



Scaloppine di maiale al vino - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

Secondi piatti - maiale -

per 4 persone:

8 fettine di lonza di maiale  
100 gr di burro o margarina  
1 bicchiere di vino bianco secco  
farina  
sale

in una padella antiaderente fondere il burro a fuoco lento per non farlo bruciare, intanto infarinare le fettine di carne.

aggiungere il vino al burro e lasciar sfumare scuotendo la padella in modo che si formi una salsina.

aggiustare di sale e adagiare le fettine infarinate abbondantemente

cuocerle per 5 minuti rigirandole da ambo le parti

non devono asciugarsi troppo, quindi lasciare un po' di salsina per condirle nel piatto.



le scaloppine assorbono molto il sughero se sono ben intrise di farina, quindi conviene tenere a portata di mano il vino e il burro da poter aggiungere un po' durante la cottura...  
a seconda del tipo di vino usato avrete un sapore diverso... io uso il bianco secco

una variante è quella della "scaloppine al limone"

usare lo stesso procedimento sostituendo però il vino bianco con succo di limone..