

SCALOPPINE CON PINOLI E UVETTA

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

Carne "600 g di fettine di maiale 50 ml di Aceto Balsamico di Modena 50 ml di brodo di carne 1 cucchiaino di zucchero 30 g di pinoli, 30 g d'uvetta 20 g di Burro Parmareggio 1 ciuffo di prezzemolo farina bianca "00" olio d'oliva extravergine sale e pepe vino Colli Bolognesi Merlot"

DESCRIZIONE

Ammollate l'uvetta in acqua tiepida per 10 minuti. Nel frattempo infarinate le fettine e rosolatele in 2 cucchiai d'olio e metà Burro Parmareggio a fuoco vivace circa 1 minuto per lato. Salatele e tenetele in caldo. Versate l'aceto balsamico e il brodo nella padella, unite lo zucchero e cuocete a fiamma bassa finché il sugo si ridurrà della metà. Aggiungete il burro rimasto, i pinoli e l'uvetta strizzata e cuocete per 1-2 minuti. Unite le fettine di maiale e fatele insaporire. Trasferite la carne in un piatto da portata, spolverizzate con il prezzemolo tritato e una generosa macinata di pepe. Servite, a piacere, con pomodorini al forno.