Scaloppine cremose. Una salsina stuzzicante per la “solita” fettina!



Sembra strano (e magari lo è davvero!) ma nonostante non ami la carne mi ritrovo a cucinarla molto più spesso di quanto sarebbe nelle mie intenzioni.
Ovvio che se fosse per me, una fetta di petto di tacchino rigirata sulla piastra, un filo d’olio, pizzico di sale e spruzzatina di limone sarebbe più che sufficiente e invece per il pupetto mi ritrovo a pensare anche per un’intera mattinata a come cucinare quella “taaaanto cara” fettina…cosa non si fa per amore!!!!
A questo giro, pensa che ti ripensa sembravo ormai decisa…scaloppine all’aceto balsamico!
Già…sembravo!
Tutti gli ingredienti a portata di mano e cosa mi ricordo all’ultimo momento?
Il condimento balsamico ai fichi!
E poi c’erano quei formaggini in frigo che si erano stufati di farmi capolino chiedendomi “ma quando ti decidi a spalmarci su una fetta di pane?” (o ero io forse a non poterne più di vederli in giro…chissà :D!).
Insomma, per farla breve, la classica scaloppina infarinata è andata a farsi benedire (così non ho neanche imbiancato la cucina) insieme all’aceto balsamico, i formaggini son finiti in padella per trasformarsi in una cremosa salsina e qualche bacca di ginepro si è unita all’aceto di fichi per una nota profumata in più.
Se mi fossi ricordata anche di comperare del pane fresco e croccante per la scarpetta (al posto del bauletto ai cereali) sarebbe stato il massimo, ma che volete farci…nessuno è perfetto.
Ed anche meno!

Scaloppine cremose aromatiche

Print

Prep time
10 mins
Cook time
10 mins
Total time
20 mins

Per 4 persone
Author: Federica
Recipe type: Secondi piatti
Serves: 4
Ingredienti

- 4 fettine di fesa di vitellone (o di vitello)
- 4 formaggini (ho usato i formaggini “Mio” allo yogurt)
- 1 scalogno piccolo
- un ciuffetto di maggiorana
- 5-6 bacche di ginepro
- 2 cucchiai di pinoli
- condimento balsamico ai fichi (va bene anche aceto balsamico classico)
- latte q.b.
- olio evo
- sale

Procedimento

1. Tostare i pinoli in una padellina senza condimento e tenerli da parte.
2. Tritare finemente lo scalogno e lasciarlo appassire in una larga padella con 2 cucchiai di olio, insieme alla maggiorana tritata finissima e alle bacche di ginepro leggermente schiacciate.
3. Unire la carne e lasciarla dorare da ambo i lati a fiamma vivace.
4. Sfumare con il condimento balsamico ai fichi e lasciarlo evaporare, sempre mantenendo la fiamma viva.
5. Prima che l’aceto sia ritirato del tutto aggiungere i formaggini, ammorbiditi con un goccio di latte, e

regolare di sale.

6. Lasciare sul fuoco ancora qualche minuto, fino a che si sarà formata una salsina cremosa, ma non troppo ristretta.
7. Unire i pinoli tostati e portare subito in tavola, accompagnando con del buon pane per fare la scarpetta!



Buon appetito a tutti, alla prossima…