



Scaloppa di vitello al marsala guarnita con fiore di patata e prataioli



Ingredienti pax 10

Fesa di vitello kg 1,5
Marsala secco ml 200
Farina "00" qb
Burro gr.150
Olio di semi ml.150
Funghi prataioli gr. 500
Patate gr. 300
Prezzemolo 1 mazzetto
Aglio gr.20
Sale e pepe qb



Procedimento

Dalla fesa di vitello ottenere delle fettine di circa 40-50 gr. che verranno battute, infarinate e successivamente rosolate in un tegame con un po' di olio di semi.

Dopo aver rosolato tutta la carne, in un altro tegame riprendere la cottura delle scaloppe con il burro e infine, con l'aggiunta del marsala, si otterrà la salsa di accompagnamento. Aggiustare il gusto con il sale e il pepe.

Preparare la guarnizione del piatto con le patate tagliate a fette sottili e rosolate e con i funghi trifolati. Assemblare il piatto iniziando dalla guarnizione, adagiando poi le scaloppe e, infine, completando con la salsa al marsala.