SCALOPPINE AL MARSALA

Ingredienti per 4 persone:

- otto fettine di noce o sottonoce di vitello (500 gr. circa),
- 30 gr. di burro,
- una cucchiaiata di prezzemolo tritato
- poca farina,
- 1 dl. di marsala secco,
- poco brodo,
- olio,
- sale,
- pepe.

Appiattite le fettine di vitello con il batticarne e passatele nella farina, scuotendole per eliminare quella eccedente.
Mettete al fuoco il burro e poco olio, ponetevi le fettine di carne e fatele rosolare a fuoco vivace, quindi abbassate la fiamma e portatele a cottura, bagnandole ogni tanto con un cucchiaio di brodo caldo.
Sgocciolatele su un piatto caldo e tenetele al caldo nello scaldavivande.
Unite al sughetto di cottura il marsala e fatelo ridurre a buon calore.
Versate il sughetto sulle scaloppine, spolverizzatele di prezzemolo tritato e presentatele subito ben calde in tavola accompagnandole con un purea di patate.