SCALOPPINE DELICATEZZA

Ingredienti per 4 persone:

- 8 scaloppine di vitello,
- 300 gr di cuori di carciofo surgelati,
- scongelati,
- 1 cipollina,
- 15 gherigli di noce,
- 50 gr di mascarpone,
- 30 gr di parmigiano grattugiato,
- 2 cucchiai di marsala secco,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- farina,
- 2 cucchiai di olio,
- 2 cucchiai di latte,
- sale e pepe.

Battete le fettine di carne, salatele, pepatele e infarinatele. Mondate la cipolla, tritatela e fatela rosolare con l'olio. Unite la came e fatela dorare da entrambi i lati, cuocete 2 minuti per parte, togliete dalla padella e tenete in caldo. Aggiungete i carciofi al fondo di cottura, fateli colorire leggermente, salateli, bagnateli con marsala e cuoceteli coperti per 10 minuti. Intanto in una ciotola mescolate insieme i formaggi, diluendo con il latte, e aggiungete i gherigli di noce spezzettati. Mettete la carne nella padella con i carciofi, versatevi il composto di formaggi, spolverizzate di prezzemolo e tenete sul fuoco 1-2 minuti, perché tutto si scaldi. Servite.