



## RICETTA: SCALOPPINE ALLO ZAFFERANO



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Fragrante

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 15 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 8 fettine di fesa di vitello
- 5 cucchiai di olio d'oliva extravergine BERTOLLI FRAGRANTE
- 1 bustina di zafferano
- 1/2 bicchiere di Marsala
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- 50 g di farina
- sale
- pepe

### Olio consigliato:



Fragrante

### Preparazione:



In un bicchiere sciogli lo zafferano nel Marsala e nel vino bianco (1) e lascia riposare per 10 minuti. Taglia in metà le fettine di vitello (2), se necessario appiattiscile con il batticarne e passale nella farina (3).



In un'ampia padella fai scaldare l'olio e adagiavi le fettine di carne (4). Fai rosolare 5 minuti quindi girale (5). Aggiungi sale e pepe, quindi irrori con il liquido allo zafferano (6) e lascia ridurre il fondo di cottura, facendo insaporire le fettine da entrambi i lati. Servi le scaloppine calde con il loro sughetto.