

Scaloppine di maiale agli scalogni



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Lava bene la verza, taglia il torsolo e toglie ad ogni foglia la costa interna, impila 8 foglie alla volta e tagliale a strisce sottilissime. Lavale e mettile in una ciotola con 2 cucchiaini di aceto balsamico, lo zucchero di canna, i semi di cumino, un pizzico di sale e 3 cucchiaini di olio; mescola bene e fai marinare per 30. Sbuccia gli scalogni e tagliali a spicchi, dividi a metà la lonza, salala e passala nella farina. In una larga padella scaldi l'olio, unisci gli scalogni e la carne e fai rosolare per 2-3'. Sala, pepa, bagna con l'aceto balsamico rimasto e lascialo evaporare a fuoco vivo.

Cuoci ancora un paio di minuti e toglie dal fuoco. Servi le scaloppine con la verza marinata e gli scalogni.

Ingredienti per 4 persone

- **Per le scaloppine:**
- 500 g di lonza di maiale a fettine
- un cuore di verza
- 4 cucchiaini di aceto balsamico
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- 1 cucchiaino di semi di cumino
- 7 cucchiaini di olio EV
- 4 scalogni
- 2-3 cucchiaini di farina
- sale e pepe