

CACCIA MISTA

Ingredienti per 4 persone.

- 400g. di noce di vitello,
- 200g. di petti di pollo,
- mezza cipolla,
- uno spicchio di aglio,
- un rametto di rosmarino,
- 2 cucchiaini di vino rosso (possibilmente barolo),
- farina,
- una noce di burro,
- sale,
- mezzo dado di carne.

Tagliare la carne di vitello e il petto di pollo a forma di scaloppina.

Infarinate le fettine e rosolate in padella con l'olio, il burro, il rosmarino, la cipolla tritata e l'aglio, a fuoco basso per 10 minuti.

Aggiungere il vino e lasciare cuocere per altri 5 minuti e servite ben caldo con contorno di purè di patate.