
BOCCONCINI DI SCALOPPINA AL VINO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di petto di tacchino,
- 100 g di petto di pollo,
- 150 g di lombo di maiale,
- 1 salsiccia,
- 50 g di pancetta,
- 30 g di burro,
- farina,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- sale,
- pepe,
- aglio,
- rosmarino.

Tagliare a bocconcini pollo, tacchino e maiale e a dadini salsiccia e pancetta.

Salare e pepare la carne e passarla nella farina.

Mettere in una padella antiaderente il burro con l'aglio e il rosmarino, una volta imbiondito togliere l'aglio e mettere in padella tutta la carne passata nella farina.

Lasciare cuocere per pochi minuti e aggiungere 1 bicchiere di vino bianco.

Chiudere la padella con il coperchio e lasciar cuocere a fuoco lento, quando il vino sarà quasi completamente evaporato, togliere il coperchio e far cuocere la carne a fuoco vivace.

Servire caldo.