

SCALOPPE DI STORIONE IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di scaloppe di storione,
- 1 bicchiere di latte,
- 30 g di burro,
- farina,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Per la salsa:

- 80 g di burro,
- 1 bicchiere di aceto balsamico,
- 1 cucchiaino di zucchero,
- 1 pezzetto di cannella,
- 1 chiodo di garofano,
- 1 pizzico di sale.

Salate e pepate le scaloppe di storione.

Immergetele in una terrina dove avete versato il latte.

Sgocciolatele e poi infarinatele.

In un tegame scaldate il burro con due cucchiaini d'olio e friggetevi le scaloppe 4 minuti per parte, facendole dorare in modo uniforme.

Asciugatele su carta assorbente da cucina, passatele su un piatto, copritele e tenetele in caldo.

Preparate la salsa: a fuoco molto basso sciogliete il burro, unitevi un cucchiaino di zucchero, un pezzetto di cannella, un chiodo di garofano e un pizzico di sale.

Mescolate, versatevi un bicchiere scarso d'aceto balsamico e fate addensare sino a ottenere una salsa della giusta consistenza.

Versatela sul fondo del piatto da portata e sopra adagiatevi le scaloppe.

Servite.