

Scaloppine marsala e zafferano



Preparo sempre le scaloppine con la carne di maiale, in particolare con il filetto. Le fette vengono abbastanza piccole, ma la carne è molto morbida e secondo me si presta benissimo a questo tipo di preparazione.

Ingredienti:

- 1 filetto di maiale
- 1 bicchierino di marsala secco
- 1 bustina di zafferano
- 2 mestoli di brodo di carne o dado
- 250 gr di panna fresca
- 40 gr burro + un filo d'olio
- sale, pepe, farina

Tagliare tutto il filetto in fettine spesse poco meno di 1cm. Infarinare bene ogni fetta e porre su un piatto a riposare. Sciogliere il burro con un filo d'olio (ne aumenta il punto di fumo, così non brucerà), e soffriggere bene le fette di carne da ogni lato. Aggiungere il marsala in cui avrete sciolto lo zafferano e fare evaporare, unire un paio di mestoli di brodo di carne o dado e fare cuocere per circa 5 minuti, dopodichè unire la panna, regolare di sale e pepe e terminare la cottura per altri 5 minuti. Servire calde.

NOTA: in alternativa per soffriggere la carne si può utilizzare il burro chiarificato (in questo caso non serve l'olio); trovate la ricetta [qui](#).