

Scaloppine margherita

Le **scaloppine margherita** sono fettine di lonza di maiale appena scottate in padella e condite con pomodorini e mozzarella. Semplici da preparare, veloci e leggere, sono un ottimo secondo piatto estivo.

Le **scaloppine margherita** sono ottime preparate e gustate al momento. Attenzione alla cottura della carne: brevissima come indicato in ricetta, altrimenti diventa dura e stopposa. Quando si infarina, scuotere molto bene le eccedenze, per evitare che si impregni troppo d'olio e prenda una cattiva consistenza.

INFORMAZIONI

- **2** persone
- **346Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **30 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 200 g di pomodorini
- Sale
- 70 g di mozzarella
- 4 fettine di lonza di maiale
- Farina di grano tenero tipo 00
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 2 spicchi di aglio
- Origano
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Sciquare i pomodorini sotto acqua corrente e rimuovere il picciolo. Tagliarli a spicchietti e metterli in un colino assieme ad un pizzico di sale affinché perdano un po' di liquido di vegetazione. Mescolare.
- Tagliare a cubetti la mozzarella.
- Battere le fettine di carne se sono spesse, delicatamente per non romperle, e passarle nella farina setacciata, scuotendo molto bene le eccedenze.
- In una padella far scaldare l'olio e farvi imbiondire gli spicchi d'aglio spellati.
- Quando l'aglio sarà ben dorato, toglierlo e unire la carne.
- Cuocere le fettine un minuto per lato a fiamma vivace, per farle uniformemente colorire.
- Salare ogni scaloppina, mettere su ognuna una cucchiata di mozzarella, una di pomodoro, unire una manciata di origano, pepare e proseguire la cottura per altri 1-2 minuti, con il coperchio.
- Servire immediatamente.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Peperoni al forno, peperoni in padella, gliogliata di verdure d'estate.

STAGIONE

Giugno, luglio, agosto, settembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Utilizzare una mozzarella fiordilatte, che per sua natura è poco acquosa. Se non la trovate va bene anche della provola dolce.

