

Scaloppine speck e gorgonzola

Le **scaloppine speck e gorgonzola** sono semplici fettine di lonza appena saltate in padella e condite con gorgonzola dolce e speck. Il sapore finale della preparazione è molto intenso e aromatico.

Per la preparazione delle **scaloppine speck e gorgonzola** serve un gorgonzola cremoso e fettine di speck tagliate molto sottili. La lonza va cotta molto rapidamente perchè altrimenti diventa dura e secca.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **420Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **light**

INGREDIENTI

- 50 g di Gorgonzola dolce
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- 6 fettine di lonza di maiale
- 6 fette di speck
- Pepe nero macinato al momento

PREPARAZIONE

- Privare il gorgonzola della crosta e ridurlo a cubetti.
- In una padella antiaderente piuttosto ampia (ci devono stare tutte le fettine distese) mettere l'olio, l'aglio e farlo dorare.
- Unire le fettine di carne e fargli prendere colore cuocendole un paio di minuti per lato a fiamma vivace.
- Mettere su ciascuna scaloppina una fetta di speck, qualche cubetto di gorgonzola, spegnere il fuoco e coprire per un minuto.
- Cospargere con una macinata di pepe e servire.

CONTORNO DI ABBINAMENTO IDEALE

Contorni a base di insalata a foglia larga, oppure di cipolle o cipolline.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

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

