

Scaloppine al Gorgonzola



ricetta
facile



15 min.



piatto a base
di carne

Ingredienti

4 scaloppine di vitello
150 gr di gorgonzola dolce
40 gr di burro

1 bicchiere di vino bianco secco
farina
sale

Preparazione

Tagliate il gorgonzola in 4 fettine eliminando la crosta.

Passate le fettine di vitello nella farina.

In una padella fate sciogliere il burro, dorate la carne da entrambi i lati e bagnate con il vino bianco.

Adagiate su ogni fettina di vitello il gorgonzola, mettete un coperchio ed ultimate la cottura per un minuto circa a fuoco lento.

Servite subito in piatti caldi.