

## SCALOPPINE SOFFIO MARE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- farina (20gr)
- prezzemolo
- Brandy (40ml)
- panna liquida (100ml)
- Parmigiano Reggiano (30gr)
- fettine di vitello (400gr)
- dado di pesce
- Vongole Findus (150gr)
- Gamberi Sgusciati Findus (150gr)

### Come si prepara

Tagliare in due le fettine di vitello, salarle ed infarinarle.

Far scaldare dell'olio in una padella antiaderente e farci rosolare le fettine, due minuti per parte a fuoco vivo.

Scolare il grasso in eccesso e aggiungere le vongole ed i gamberetti.

Versare il brandy e dargli fuoco, facendo molta attenzione.

Quando la fiamma si sarà esaurita, aggiungere la panna liquida e mezzo bicchiere di brodo, ottenuto con un dado di pesce sciolto in acqua calda, e far insaporire velocemente.

Cospargere di Parmigiano Reggiano grattugiato e un ciuffo di prezzemolo tritato e servire rapidamente.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 40

### Tabella nutrizionale

Valore energetico	143 kcal 599 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

foto, occasioni speciali, molluschi, frutti di mare, new, feste, tradizionale, scaloppine, mare e monti, mediterraneo

