

Secondo piatto

Scaloppine al Vincotto Primitivo Agrodolce

Per 4 persone

Ingredienti:

- 1 noce di margarina
- Alcuni cucchiaini di farina “00”
- **Vincotto Primitivo Agrodolce** a vostro piacere
- Olio extravergine di oliva
- 4 scaloppine di vitello
- Sale

Procedimento:

1. Fate sciogliere la margarina in una padella a fuoco lento. Non appena la margarina sarà sciolta aggiungete un paio di cucchiaini di farina “00” e amalgamate in modo da ottenere una crema; in fine, aggiungete il Vincotto Primitivo Agrodolce, in modo tale da ottenere un sughetto filante.
2. Togliete dal fuoco il sugo ottenuto e mettetelo da parte.
3. Impanate le scaloppine nella farina necessaria e friggetele in olio di oliva.
4. Aggiungete qualche pizzico di sale e poi unite le scaloppine così preparate al sughetto al Vincotto Primitivo Agrodolce. Servite caldo.