

Scaloppine di maiale con deliziosa salsa di spugnole



Le spugnole sono considerate una prelibatezza costosa fin dal Medioevo e aggiungono un tocco di lusso a questa salsa cremosa con il loro aroma di nocciola.

Le ricette settimanali di Denner sono concepite in modo che uno degli ingredienti principali corrisponda a un'offerta promozionale in corso nei negozi. Questa settimana è in azione lo scamone di maiale, che per questa ricetta deve essere tagliata a fette di 12 mm di spessore. Naturalmente, è possibile utilizzare anche scaloppine già pronte.

Le spugnole secche devono essere messe a bagno in acqua tiepida prima di essere preparate; questo funziona particolarmente bene in un vasetto di vetro con tappo a vite. Dopo 10 minuti, scuotere il vasetto, scolare l'acqua e ripetere la procedura ancora una volta. Se non avete a disposizione un vasetto di vetro con tappo a vite, è sufficiente seguire le istruzioni riportate di seguito per la preparazione.

- 40 g di spugnole essiccate
- 8 scaloppine da 90-100 g ciascuna, di fesa o di lonza
- 2 cucchiaini di olio neutro per arrostire, ad esempio olio di girasole
- Un po' di burro
- 1 cipolla media, finemente tritata
- 2 cucchiaini di farina
- 2½ dl di vino bianco
- 3 dl di brodo di manzo
- 1½ cucchiaini di salsa per arrosto (in polvere o in tubetto)
- 2½ dl di panna semigrassa
- 1 cucchiaino di maizena
- Sale, pepe, paprica
- Prezzemolo fresco tritato finemente da cospargere

1. Mettere in ammollo le spugnole in acqua tiepida per 10 minuti, sciacquarle bene all'interno e all'esterno per eliminare eventuali residui di terra e scolare l'acqua. Ripetere la procedura, compresi altri 10 minuti di ammollo. Quindi tritarle grossolanamente.
2. Spennellare entrambi i lati delle scaloppine con olio e friggerle per circa 1 minuto, a seconda dello spessore, quindi avvolgerle in un foglio di alluminio e metterle da parte.
3. Nella stessa padella, scaldare un po' di burro con un altro po' di olio neutro, soffriggere la cipolla finché non diventa

traslucida, quindi aggiungere le spugnole e farle rosolare per 20 secondi. Cospargere la farina, rosolare per altri 30 secondi e sfumare con il vino bianco.

4. Cuocere a fuoco lento finché il vino non si riduce della metà. Aggiungere il brodo e la salsa per arrosto, continuare a cuocere per 10 minuti, insaporendo con pepe e paprika.
5. Aggiungere la panna semigrassa e cuocere a fuoco lento per altri 5 minuti. Sciogliere la maizena in 20 ml di acqua fredda, aggiungerla alla salsa e cuocere a fuoco lento per altri 5-15 minuti, a seconda della consistenza desiderata.
6. Togliere la padella dal fuoco, mettere le scaloppine nella padella per breve tempo (assicurarsi di versare anche i succhi della carne nella salsa!), condire la salsa a piacere. Servire immediatamente con le tagliatelle e cospargere con prezzemolo fresco.

Tempo di preparazione: **circa 45 minuti**

Domaine de Valmont Rouge Grand Cru Morges AOC La Côte

Rosso rubino intenso. Bouquet complesso, speziato e fruttato. Palato equilibrato. Delicati ricordi di ribes e liquirizia.

[Visualizzare nello Shop Vini](#)

