

# CANNAMELA

## Scaloppine allo zafferano



### Ingredienti

- 600g fettine di lonza di maiale
- 80g brodo di carne
- 20g vino bianco secco
- 1 bustina zafferano risodoro CANNAMELA
- 40g olio extravergine di oliva
- 30g burro
- qb farina
- qb sale



Porzioni  
persone



Portata  
Secondo



Tempo  
10 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella



Kcal per  
persona  
362\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Passare le fettine di carne nella farina ed eliminarne l'eccesso.
- 2 Sciogliere lo zafferano risodoro CANNAMELA in una tazzina di brodo caldo.
- 3 Scaldare in una padella il burro e due cucchiari d'olio e rosolare le scaloppine da ambo i lati su fiamma moderata.
- 4 Sfumare con il vino.
- 5 Appena il vino sarà evaporato, unire lo zafferano sciolto.
- 6 Salare e bagnare con il brodo caldo rimasto.
- 7 Cuocere per 2 min e impiattare.
- 8 A piacere accompagnare le scaloppe con broccoli lessati.