

Voglia di beef?

Scaloppine Natura-Veal alle mele



In ricordo alla beef 2018, svoltosi nel centro di Wil, vi presentiamo la ricetta di questa specialità del Toggenburg.



(Foto: Pixabay)

Ingredienti per 4 persone

- 4 scaloppine Natura-Veal
- 60 g di burro
- 2 mele (ad es. Gravenstein)
- succo di limone
- calvados
- 2 dl di panna intera
- sale, pepe

Preparazione:

Battere le scaloppine Natura-Veal con il batticarne per assottigiarle leggermente. Condirle con un po' di sale e pepe. Rosolarle brevemente su entrambi i lati in un po' di grasso, toglierle dalla padella e metterle in caldo. Eliminare il grasso rimasto nella padella e, mentre questa è ancora calda, sciogliervi una noce di burro. Sbucciare le mele, spruzzarle di succo di limone e sbollentarle brevemente in un po' di acqua calda.

Tagliare le mele a cubetti.

Far saltare brevemente in padella i cubetti di mela. Aggiungere un po' di calvados, la panna intera e continuare a cuocere fino a quando il liquido si è leggermente ridotto. Disporre le scaloppine sui piatti e napparle con questa salsa di mele al calvados.

Come guarnizione si può disporre sul bordo del piatto qualche fetta sottile di mela arrostita. Come contorno, servire un po' di riso o un gratin di patate.

Fonte: Dani Rhiner, Volkshausstrasse 30, 9630 Wattwil nel libro dedicato alla cucina del Toggenburgo «Bloderchäs und Schlorziflade – Rezepte aus dem Toggenburg»