

# *Veau* Piccata di vitello al marsala



|               |              |              |          |            |
|---------------|--------------|--------------|----------|------------|
| <b>10 min</b> | <b>5 min</b> | <b>5 min</b> | <b>0</b> | <b>326</b> |
| TEMPS TOTAL   | PRÉPARATION  | CUISSON      | REPOS    | CALORIES   |

Ingrédients  
pour **4** personnes

## Étape 1

Préparation de l'escalope

- 1 Verser un peu de farine dans une assiette creuse et fariner les escalopes. Secouer les pour enlever l'excédant de farine. Réserver sur un assiette.

## Étape 2

Cuisson des picatta

- 1 Verser un peu de beurre dans une poêle et faire chauffer.
- 2 Lorsque le beurre mousse, déposer les piccatas et les saisir pendant quelques instants.
- 3 Assaisonner de sel et de poivre. Retourner les piccatas avec une pince.
- 4 Lorsque les escalopes sont bien colorées, verser le marsala et faire flamber.
- 5 Débarrasser les escalopes sur une grille.
- 6 Verser le fond de veau dans la poêle. Saler, poivrer et laisser réduire quelques instants. Ajouter un peu de beurre, remuer la poêle.
- 7 Remettre les escalopes dans la poêle et éteindre le feu.

600 g **Noix de veau**  
 15 cl **Marsala**  
 10 cl **Fond brun de veau**  
 50 g **Beurre clarifié (ghee)**  
 1 **Farine**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**  
 1 **Basilic**

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Dresser les picattas dans des assiettes de service, arroser de sauce, décorer de quelques feuilles de basilic et servir.