

Piccata Lombarda (Italie)



Préparation : 10 mn

Cuisson : 15 mn

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 4 escalopes de veau
- le jus d'un beau citron
- 25cl de vin blanc sec
- du fond de veau

La recette

Enfariner les escalopes, les passer à la poêle chaude avec un trait d'huile d'olive et une rondelle de citron par escalope.

Avant de retourner la viande, mouiller avec le vin blanc et du jus de citron. Ne pas faire brûler la farine.

Le cuisson prend +- 5min, ensuite réserver la viande et déglacer le jus de cuisson avec le reste de vin blanc et de jus de citron.

Ajouter du veau de veau et laisser réduire la sauce.

Servir avec des pâtes fraîches ou un risotto.

Conseil vin

Un pinot gris de Vénétie

🕒 Révision #1

★ Créé 28 septembre 2024 07:02:58 par Marc Leroi

✍ Mis à jour 28 septembre 2024 07:06:53 par Marc Leroi