

Ingredienti: Per 4 persone: 4 cotolette di vitello, prosciutto, parmigiano, tartufo bianco, farina, burro, marsala secco, aglio, 4 filetti d'acciuga tritati, un pò d'estratto di carne diluito in acqua tiepida, un bicchiere di panna.

Preparazione: Tagliare a metà, orizzontalmente, 4 cotolette, aprirle a foglio, batterle e farcirle con una fettina di prosciutto, una di formaggio parmigiano e qualche lamella di tartufo bianco. Chiuderle, infarinare e rosolarle nel burro per qualche minuto. Bagnare quindi con marsala secco, unire 2 spicchi d'aglio interi, 4 filetti d'acciuga tritati, un pò d'estratto di carne diluito in acqua tiepida, 1 bicchiere di panna. Togliere le cotolette, lasciar ridurre il fondo di cottura e versarlo sulla carne.

Tempo di cottura: 40'