

Ingredienti per 4 persone :

- \* gr. 500 di fettine di vitello abbastanza spesse (1 a testa)
- \* gr. 80 di burro
- \* 2 cucchiaini d'olio d'oliva
- \* gr. 150 di prosciutto cotto a fette sottili
- \* gr. 100 di fontina
- \* gr. 100 di creste e fegatini di pollo
- \* 1 bicchiere di marsala
- \* brodo
- \* tartufo
- \* farina
- \* sale e pepe

Battere le fettine, passarle nella farina e poi metterle in un tegame con gr. 60 di burro e l'olio. Si fanno rosolare su ambo i lati, si bagnano con il marsala e si lasciano prendere colore, quindi si aggiunge qualche cucchiaino di brodo caldo e si continua la cottura, sempre a fuoco lento, finché il liquido si sia ridotto.

Si tolgono quindi dal tegame le scaloppine e si dispongono in una teglia unta con il restante burro, ponendo su ognuna una fetta di tartufo, una di prosciutto e una di fontina.

Nel fondo di cottura, far saltare le rigaglie di pollo tritate grossolanamente, con sale e pepe e, preparata così una salsetta non densa (si può eventualmente allungare con un po' di brodo), si versa sulle scaloppine nella teglia.

Si passa quest'ultima in forno caldo per 10 minuti, poi si serve.

VINI CONSIGLIATI: dolcetto delle Langhe o Grignolino d'Asti