Scaloppina o involtino prosciutto e melone



Scaloppina prosciutto e melone , vela immaginate?

Anche se il calendario dice che ancora manca qualche giorno, di fatto è arrivata l'estate e anche da molto… o almeno le temperature ce lo fanno capire! E qual'è il piatto estivo per eccellenza? Siiiiiii, prosciutto e melone!!! Bene, quindi oggi si parla di prosciutto e melone…

Troppo banale mi direte voi… ovvio mica posso proporvi una ricetta così, ok facile, ma mi sembra anche troppo, quindi… urge un esperimento!

Certo così è un po' meno fresca e leggera, ma potrebbe comunque essere una buona idea per una cenetta sfiziosa tra amici!

Ve la racconto…

Ingredienti:

- 500g di lonza di maiale
- 1 melone giallo piccolo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 2 noci di burro
- 2 rametti di rosmarino fresco
- 6 cucchiai di farina
- d'olio di oliva q.b.

- sale
- peperoncino
- 1 etto di prosciutto crudo tagliato spesso

Procedimento:



La prima cosa che faccio, per preparare le mie Scaloppina prosciutto e melone, è pulire e tagliare il melone a quadratini.

Metto quindi a scaldare una padella antiaderente dove faccio saltare con il burro, i cubetti di melone ed un po’ di foglioline di rosmarino.

Quando sarà leggermente caramellato ed inizierà un po’ a sciogliersi lo tolgo dal fuoco e lo lascio da parte.



Passo ora alla carne, per appiattirla ed ammorbidirla un po’ la batto col batticarne e poi la passo nella farina. Metto a scaldare in una padella l’olio e ci faccio dorare le scaloppine sui due lati, aggiungo anche un rametto di rosmarino per insaporire.



Quando sono ben dorate le sfumo con del vino bianco, a vino evaporato le copro e le lascio arrivare a cottura aggiungendo anche un paio di cucchiai del melone cotto. Siccome a mio marito piace molto aggiungo anche un pizzico di peperoncino in polvere.

Ultimo passaggio da fare prima di servire è rendere croccante il prosciutto. La sapidità esaltata dalla cottura e la sua croccantezza andranno a contrastare la dolcezza e le morbidezza del melone.

Quindi scaldo ancora una padella, spezzetto il prosciutto tagliato spesso, diciamo un millimetro, forse 2 e lo faccio scaldare per bene fino a che non diventi bello croccante.





Ok ci siamo, esperimento quasi finito, è il momento di impiattare il tutto: melone, scaloppine e prosciutto croccante in cima…

andiamo al test!

Mmmh non male! Voi che ne dite?!



N.B. questa volta mi sono superata, ho fatto ‘esperimento dell’esperimento: la scaloppina è diventata involtino!!!



In pratica tutto uguale, solo che prima di saltare le scaloppine ne prendo un paio e le farcisco con il melone e le arrotolo, ripasso l’involtino in farina e poi proseguo come detto sopra…

ngg_shortcode_0_placeholder” order_by=”sortorder” order_direction=”ASC” returns=”included” maximum_entity_count=”500″]