
Spiedino di scaloppine al porto con semi di sesamo

Autore: Max Fattorini

Fonte: Web

Un piatto che cucino spesso, facile da fare, veloce e davvero gustoso con profumi e sapori deliziosi

Ieri sera ho preparato delle ottime scaloppine al porto, è un piatto che cucino spesso, facile da fare, veloce e davvero gustoso grazie all'uso del burro e del porto che apporta profumi e sapori davvero deliziosi. Mentre stavo preparando le fettine eliminando il grasso in eccesso ho incominciato a pensare a come avrei potuto rendere più appetibile il piatto alla piccola principessa Ginevra, visto che ogni tanto esclama la tiritera "Non la voglio la carne!"; mi è subito venuto in mente che lei, come me, è attirata da finger food, appetizer, stuzzichini che dir si voglia. Quasi per caso mi son girato e ho visto la confezione dei bicchierini da finger food, e come un lampo improvviso mi è venuto in mente di preparare dei piccoli spiedini, e per dare un po' di ulteriore gusto e colore di contrasto ho pensato ai semi di sesamo e del prezzemolo riccio tritato. Ho quindi cucinato il tutto e preparato gli spiedini, il risultato? Giusto il tempo di preparare la tovaglietta blu con i tre bicchierini per la foto che Ginevra aveva già finito i suoi quattro bicchierini e stava già incominciando a mangiarsi quelli di Francesca. E a voi come sembrano questi piccoli spiedini di scaloppine al porto con semi di sesamo?

Ingredienti per una decina di bicchierini

40 grammi di fettine di carne per scaloppine

Burro chiarificato (circa due cucchiari)

Farina di grano tenero 00

Porto rosso

Semi di sesamo

Prezzemolo riccio

Sale

Passare le fettine di carne nella farina, quindi far sciogliere il burro chiarificato nella padella, quando sarà liquido incominciare a far andare le fettine, muovere la padella e dopo un minuto girare le fettine, continuare la cottura per un altro minuto, aggiungere un po' di porto rosso (la quantità dipende dalla grandezza della padella), salare e far svaporare l'alcool. Coprire il fondo di un piatto piano con i semi di senape e un po' di prezzemolo riccio tagliato sottile con le forbici, tagliare a pezzetti le scaloppine e con questi preparare dei piccoli spiedini, quindi rigirarli nel piatto con il sesamo e il prezzemolo in modo da ricoprirli con i semini. Sistemare gli spiedini di scaloppine nei bicchierini da finger food e portare in tavola.

Buon appetito a tutte e tutti !!

Dal Blog <http://lapiccolacasa.blogspot.it/>