

# Bocconcini Di Scaloppina Al Vino Bianco

Tagliare a bocconcini pollo, tacchino e maiale e a dadini salsiccia e pancetta. Salare e pepare la carne e passarla nella farina. Mettere in una padella antiaderente il burro con l'aglio e il rosmarino, una volta imbrunito togliere l'aglio e mettere in padella tutta la carne passata nella farina. Lasciare cuocere per pochi minuti e aggiungere 1 bicchiere di vino bianco. Chiudere la padella con il coperchio e lasciar cuocere a fuoco lento, quando il vino sarà quasi completamente evaporato, togliere il coperchio e far cuocere la carne a fuoco vivace. Servire caldo.

## Ingredienti

100 G Petto Di Tacchino  
100 G Petto Di Pollo  
150 G Lombo Di Maiale  
1 Salsiccia  
50 G Pancetta  
30 G Burro  
Farina  
1 Bicchiere Vino Bianco  
Sale  
Pepe  
Aglio  
Rosmarino

## Note

Ricetta inviata da: Simona.