

RECETTE REGIONALE de l'Ombrie

Escalopes de porc de Norcia – Scaloppine di maiale alla norcina

Ingrédients pour 4 personnes

4 escalopes de porc
1 petit oignon
1 gousse d'ail
1 verre de vin blanc sec
4 cornichons
2 cuillères à soupe de farine
40 gr de beurre
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

Ustensiles: Une sauteuse



Préparation:

Faites chauffer l'huile dans une sauteuse et farinez les escalopes. Déposez les dans la sauteuse et faites les prendre couleur des deux côtés. Salez et réservez au chaud. Faites un hachis avec l'ail et l'oignon et mettez les dans la sauteuse. Cuisez à feu doux jusqu'à ce que les oignons soient tendres. Ajoutez le vin blanc. Augmentez le feu pour faire réduire de moitié. Ajoutez alors les cornichons découpés en fines rondelles et le beurre. Mélangez bien le tout et cuisez quelques minutes à feu moyen. Déposez la viande dans la sauteuse pour la réchauffer et l'enduire de sauce. Poivrez et servez de suite.