

BRIGANTE

Formaggio Sardo Dolce



SCALOPPE AL BRIGANTE E SALVIA

Ingredienti per 4 persone

- 4 FETTE DI BACON O PANCETTA AFFUMICATA
- 2 CUCCHIAI DI OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
- 4 SCALOPPE DI VITELLO INFARINATE
- 150 GR.** DI BRIGANTE A FETTE
- 6 FOGLIE DI SALVIA A LISTARELLE (JULIENNE)
- 4 CUCCHIAI DI SALSA DI POMODORO

Procedimento

Spadellare le scaloppe infarinate nell'olio extra vergine di oliva.

In una placca da forno adagiare le scaloppe, stendete sopra le fette di bacon e la salvia.

Ricoprite con il pecorino Brigante.

Aggiungere su ogni scaloppa un cucchiaino di salsa di pomodoro.

Terminare la cottura al forno per 5 minuti a 180 gradi.



Scopri le altre ricette
sul sito www.brigante.it