



Scaloppina Milanese

 **Temps de préparation**

30 min à 1h

 **Difficulté**

Moyenne



Ingédients

4 escalopes de veau
1 tasse de chapelure
1 tasse de parmesan (râpé + extra)
2 brins de thym frais (feuilles effeuillées)
1 cuillerée à thé d'origan séché
1 tasse de farine
1 œuf
4 échalotes (finement hachées)
huile d'olive
2 gousses d'ail (finement hachées)
1 tiret de vin rouge
5 décilitres passata
1 cube de bouillon de boeuf
400 grammes de spaghetti
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Placez chaque escalope de veau entre deux feuilles de papier sulfurisé ou de film plastique. Aplatissez la viande avec un attendrisseur ou le dos d'une cuillère en bois. Assaisonnez la viande des deux côtés avec du poivre et du sel.
- 2.** Mélangez la chapelure avec le parmesan, le thym et l'origan. Panez chaque escalope de veau successivement dans la farine, les œufs battus et la chapelure. Laissez raffermir au réfrigérateur.
- 3.** Faites revenir les échalotes dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides. Ajoutez l'ail et laissez cuire quelques instants. Incorporez le vin rouge et laissez réduire. Ajoutez la passata et le cube de bouillon. Assaisonnez avec du poivre et du sel. Laissez mijoter pendant 20 minutes.



- 4.** Chauffez de l'huile d'olive dans une grande poêle (il doit y avoir une couche de 1 cm d'huile dans la poêle). Faites dorer les escalopes panées des deux côtés jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et égouttez-les sur du papier absorbant.
- 5.** Faites cuire les spaghetti dans de l'eau légèrement salée et égouttez-les.
- 6.** Mélangez les spaghetti avec la sauce tomate. Répartissez sur quatre assiettes. Déposez une escalope de veau dessus et saupoudrez de parmesan.