

SCALOPPINE AL LIMONE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- farina
- sale
- burro (100gr)
- vitello
- salvia (8gr)
- Parmigiano Reggiano grattugiato (80gr)
- pepe
- crema di latte (100ml)
- succo di limone (1ml)

Come si prepara

Spumeggiare il burro con l'olio.

Infarinare con cura la carne e passarla da tutte e due i lati nel burro caldo.

Togliere le scaloppine dal tegame e aggiungere al fondo di cottura la crema di latte tiepida nella quale sarà stato sciolto il parmigiano.

Fare addensare e aggiungere la salvia e la carne per non più di 3-4 minuti.

Aggiungere il limone un poco alla volta assaggiando affinché il sughetto sia aromatizzato ma non aspro.

Servire caldissime irrorate del loro sughetto e decorate con le foglioline di salvia.

Spolverizzare con un poco di pepe.

Difficoltà: 2

Gradimento: 4

Tabella nutrizionale

Valore energetico	241 kcal 1009 kJ
-------------------	---------------------



Tags

bambini, veloce, new, carne, scaloppine, mediterraneo, limone