

Scaloppine al limone

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 10 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Basso	Difficoltà: Bassa	

Con le scaloppine al limone otterrete con facilità un secondo piatto dal gusto semplice e fresco, ottimo anche d'estate. La salsa che accompagna le scaloppine al limone, come dice il nome stesso, è molto leggera e gustosa, dal fresco sapore di limone che piacerà proprio a tutti !

Le scaloppine al limone sono un classico secondo piatto, molto veloce da preparare, per una buona riuscita la carne deve essere di ottima qualità e contenere all'interno delle piccole venature di grasso che sciogliendosi renderanno le scaloppine al limone morbide e gustose.



Ingredienti

>> Acqua o brodo vegetale 400 ml	>> Limoni 1	>> Pepe bianco q.b.
>> Carne bovina di vitello 8 fettine (600 gr circa)	>> Maizena 1 cucchiaino	>> Sale q.b.
>> Farina q.b. per infarinare	>> Olio extravergine di oliva 4-5- cucchiaini	

Preparazione



Per preparare le scaloppine al limone, battete leggermente le fettine di vitello (1) e infarinatele per bene (2). In una padella capiente ponete l'olio e poi, quando sarà caldo, aggiungete le fettine infarinate (3) e lasciatele dorare su entrambi i lati stando attenti a non bruciare l'olio.



Toglietele le fettine ormai dorate (4) dalla padella e riponetele su di un piatto che terrete al caldo. Sciogliete in 400 ml di acqua fredda un cucchiaio di maizena (5) quindi versatela nella stessa padella in cui avete rosolato la carne (6),



unendola al fondo di cottura; mescolate a fuoco dolce aggiungendo il succo del limone (7) e la scorza grattugiata del limone (8), attendendo che la salsa si addensi. Salate, pepate, unite le fettine tenute al caldo e lasciate cuocere per qualche minuto (9), quindi servite le scaloppine al limone, guarnendo il piatto, se piace, con qualche fettina sottile di limone.

Consigli per gli acquisti



Caraffa in vetro soffiato a bocca, capacità litri 1,5.

Prodotto scelto per te da ePRICE