Scaloppine alla pizzaiola



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Basilico: q.b.
- Burro: 20 gr
- Capperi sotto sale: 10
- Olio evo: 20 gr
- Olive nere: 100 gr
- Origano secco: q.b.
- Pepe: q.b.
- Sale: q.b.
- Vitello (fettine): 600 gr

Preparazione

1. Tagliare a metà le olive, sciacquate i capperi per eliminare l'eccesso di sale e mettere tutto da parte.
2. Disporre la carne tra due fogli di carta forno e appiattirla con un batticarne. Salare e pepare.
3. In una padella riscaldare la metà del burro e rosolare la metà delle fettine fino a quando prendono colore.
4. Mettete su un piatto e procedere poi con l'altra metà di burro e carne.
5. Nella stessa padella riscaldare l'olio, rosolate l'aglio e eliminarlo appena inizia a prendere colore.
6. Aggiungere la **Polpa Bio Pomì**, le olive e i capperi, un pizzico di sale e lasciare insaporire per 1 minuto.
7. A questo punto unire la carne immergendola bene nel sugo, abbassare la fiamma e lasciare cuocere per 5-7 minuti facendo attenzione a non fare asciugare troppo il sugo.
8. Posizionare le scaloppine su un piatto da portata, aggiungere la salsa, spolverizzare con abbondante origano e guarnire con qualche foglia di basilico.

For this recipe we used:

Polpa di Pomodoro Biologica 500 gr

