

## Эскалопы алла пиццайола



Время приготовления: 20 min.

Степень сложности: Легкий

### Ингредиенты (4 порции)

- **Ингредиенты**

- Соус с базиликом 370g 370 гр
- белого вина 50 мл
- ломтиков телятины 800 гр
- моцареллы 100 гр
- сливочного масла 100 гр
- соль, перец, орегано по вкусу
- щепотка муки

Для этого рецепта мы использовали:



## Приготовление

1. При необходимости отбейте ломтики телятины. Растопите в сковороде сливочное масло, посолите и поперчите. Обваляйте в муке мясные ломтики и переложите их в сковороду.
2. Хорошо обжарьте ломтики с обеих сторон, переложите их в тарелку и накройте фольгой, чтобы сохранить тепло.
3. В ту же сковороду, в которой вы обжаривали ломтики, добавьте белое вино, увеличьте огонь и дайте ему выпариться.
4. Затем вылейте в сковороду **соус с базиликом *Pomì***, накройте крышкой и оставьте на медленном огне на 10 минут.
5. Нарежьте моцареллу тонкими ломтиками, предварительно отжав всю жидкость.
6. Переложите мясные ломтики к томатному соусу, сверху выложите моцареллу и посыпьте орегано. Накройте крышкой и потомите еще несколько минут, пока не растает моцарелла.