

Ricetta: **Scaloppine al limone**

Author: WWW.MISYA.INFO

Ecco a voi la ricetta tradizionale delle scaloppine al limone. Ricetta tipica italiana, le scaloppine al limone sono un classico tra i secondi piatti di carne. Queste sono le mie scaloppine preferite e la ricetta per prepararle me l'ha consigliata mia mamma.

Ingredienti per 2 persone:

- 4 fettine di vitello
- 30 gr di burro
- 20 gr di farina
- 1 limone
- olio
- sale
- pepe

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 15 min

Tempo totale: 25 min

Procedimento per preparare le scaloppine al limone

Grattugiare la scorza di un limone non trattato e tenere il succo a parte.

Soffriggere 1 noce di burro e 2 cucchiaini d'olio in una padellina antiaderente, io ho usato la wok, e adagiatevi le fettine di carne, battute e infarinate.

Fatele rosolare da entrambe le parti a fuoco vivo; salate, pepate e cuocete per qualche minuto.

Sollevarle le scaloppine e disporle su un piatto di portata.

Nel fondo di cottura versate il succo di limone, aggiungere una noce di burro e un cucchiaino di farina.

Mescolando con un cucchiaio di legno, fate addensare la salsina al limone.

Rimettete le scaloppine nella padella e lasciatele insaporire nel sughetto per qualche minuto a fuoco vivo.

Servire le scaloppine al limone cospargendole col sughetto al limone e con la scorza di limone grattugiata.