

Scaloppine al limone

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.



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**.

Ingredienti

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

Pepe bianco q.b. **Sale** q.b.

Preparazione:

Per preparare le scaloppine al **limone**, battete leggermente le fettine di vitello (1) e infarinatetele 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 cucchiaino di maizena (5) quindi versatela nella stessa padella in cui avete rosolato la carne (6),