

Scaloppine di Vitello alla Pizzaiola

(Con olio "Casaliva" e capperi di "Gargnano")

Ingredienti:

500 gr. di noce di vitello, 500gr.di pomodori, 20gr.di burro , 4 cucchiaini di olio, farina, sale, pepe, ½ bicchiere di vino bianco, 30 gr. di capperi, prezzemolo , uno spicchio di aglio , un pizzico di origano.

Come si prepara:

Passate le fettine di carne nella farina, indi ponetele in un tegame e fatele soffriggere con olio, burro, aglio e capperi, salate e pepate. Spruzzate con vino bianco e fatelo evaporare, aggiungete il pomodoro, l'origano e fate restringere. A cottura ultimata aggiungete il prezzemolo finemente tritato.