

Scaloppa alla pizzaiola

Ingredienti

4 fette di vitello (noce, scamone o piccione) di circa 150 g l'una

350-400 g di polpa di pomodoro pelato o concassè di pomodoro fresco

6 cucchiaini di olio evo

2 spicchi d'aglio

2 cucchiaini di origano

Sale e pepe q.b.

Preparazione



1 Pelare e tritare gli spicchi d'aglio, porli in una casseruola con metà dell'olio e lascirli rosolare a fiamma moderata.



2 Unire la polpa di pomodoro, salare e pepare e cuocere per circa 15'.

3 Nel frattempo battere le fette di carne, pararle e inciderne in più parti il bordo in modo che durante la cottura non si arricciano.



4 Scaldare il resto dell'olio evo in una padella capiente, e rosolare brevemente e a fiamma vivace le fette di carne da entrambi i lati.



5 Salare e pepare, insaporire con l'origano e versare sulla carne la salsa preparata in precedenza.

6 Lasciare cuocere a fiamma moderata per circa 5', in modo che i sapori si uniformino.

7 Togliere le scaloppe alla pizzaiola dalla padella, disporle in un piatto di portata caldo e servirle subito.



Note e... Sonia consiglia

a) Contorni da abbinare: verdure al salto, puré di patate, patate duchessa, patate Anna.

b) Alcune varianti di questa preparazione prevedono l'impiego di prezzemolo tritato e/o capperi e acciughe salate.

c) È possibile trovare una variante della ricetta prevede la cottura delle fette di carne direttamente nella salsa.

d) Piatto di origine napoletano

