

## Scaloppine al limone

### Ingredienti

8 fettine di vitello (noce, scamone o piccione) di circa 65 g l'una

2 cucchiai circa di farina

40 g di burro chiarificato

1-2 limoni

1 bicchiere di brodo

Sale e pepe q.b.

2 cucchiai di prezzemolo tritato

### Preparazione



1. Spremere uno dei limoni e filtrarne il succo con un colino.

2. Battere le fettine e dargli una forma ovale.



3. Salare e pepare la carne ed infarinarla leggermente su ambo i lati.



4. In una padella antiaderente scaldare il burro, adagiarvi le fettine di carne e farle rosolare a fiamma vivace.



5. Girare le fettine e lasciare rosolare l'altro lato, quindi toglierle dalla padella e tenerle in caldo. Continuare allo stesso modo fino ad esaurire le fettine di carne.



6. Tenere la padella sul fuoco, versarvi il succo di limone e lasciarlo parzialmente evaporare.

7. Unire un pò di brodo, rimette in padella le fettine di carne e lasciarle scaldare a fiamma vivace per c1-2 minuti. Se necessario unire altro brodo.



8. Togliere le scaloppine dalla padella e disporle in un piatto di portata caldo.

9. Versare la salsa filtrata sulla carne e servire subito con una spolverata di prezzemolo.



### Note e... Sonia consiglia

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

b) Si può guarnire il piatto adagiando sulle scaloppine una fettina di limone cosparsa di prezzemolo trito.

c) Per poche porzioni è consigliabile unire succo di limone e brodo direttamente sulla carne senza toglierla dalla padella.

**Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo**