

SECONDI PIATTI

# Scaloppine al limone

di: *bilancia62*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *5 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Le scaloppine al limone sono il rifugio di molti quando il tempo non c'è oppure non si ha voglia di cucinare pietanze elaborate.

Noi in questa ricetta delle scaloppine usiamo la carne da maiale affettata molto finemente. Ricetta velocissima senza la minima difficoltà, ma sempre gustosa!

## INGREDIENTI

ARISTA tagliate fini oppure lonza magra - 8 fette

LIMONE 1

BURRO 1 cucchiaio da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola

FARINA

SALE

# PREPARAZIONE

1 Infarinare leggermente le scaloppine.



2 In una padella mettete l'olio ed il burro e fatelo sciogliere.



3 Fate rosolare le scaloppine su entrambi i lati a fuoco basso.



4 Unite il succo di limone ed un pizzico di sale.





5 Fate cuocere pochi secondi, unite altro succo di limone e servite.

