

SECONDI PIATTI

# Scaloppine al limone

---

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 un secondo piatto di carne gustoso e saporito che in pochissimi minuti mette d'accordo tutta la famiglia. Basterà abbinare una fresca insalata e il gioco è fatto. Ma sapete che farle morbide e cremose non è sempre facile?

Le **scaloppine con il limone** sono un secondo piatto semplice e saporito!

Qui di seguito vi diamo alcuni consigli grazie ai quali verranno proprio perfette. Le scaloppine di carne sono la soluzione giusta per chi vuole portare a tavola un secondo saporito ma che può essere realizzato anche da chi non è espertissimo in cucina. Se volete un buon contorno da abbinare vi

consigliamo le [patate arrosto](#) anche questa una ricetta semplice e gustosa che di certo vi conquisterà!

Se cercate altre **ricette con la carne**, ecco per voi le seguenti idee:

[scaloppine ai funghi](#)

[scaloppine alla napoletana](#)

## INGREDIENTI

FETTINE DI VITELLO da 40g ciascuna - 16

fette

LIMONE 5

BURRO 100 gr

FARINA

SALE

PEPE

PREZZEMOLO

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete preparare le scaloppine al limone, prima di tutto versate all'interno di un piatto la farina, quindi prendete le fettine di vitello, passatele e infarinatele bene e, mettete momentaneamente da parte.

Lavate bene i limoni e, spremeteli con uno spremiagrumi.

**2** Fate sciogliere in una padella, a fuoco basso, il burro. Appena il burro si sarà completamente sciolto, mettete le fettine di vitello infarinate nella padella. Fate cuocere la carne per qualche istante, da entrambi i lati, regolate con un pizzico di sale e, aromatizzate con una macinata di pepe; cospargete le fettine con il succo di limone e, continuate la cottura.

**3** Quando vedrete che il fondo di cottura si sarà addensato, spegnete il fuoco e, servite le scaloppine al limone con la salsina al limone, delle fette di limone e un trito di prezzemolo.

## CONSIGLIO

## **Se non voglio usare le fettine di maiale?**

Si possono tranquillamente usare delle scaloppine di vitella oppure anche del petto di pollo tagliato finemente.