

SECONDI PIATTI

Scaloppine alla napoletana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Campania](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Questa è la ricetta perfetta per chi ha a disposizione delle fettine ma vuole fare ben più di una semplice e banale fettina! Le **scaloppine alla napoletana** sono gustose, versatili e di gran facile preparazione! Vi raccomandiamo solo di scegliere un taglio tenero di carne, ben battuta e che i capperi siano di ottima qualità: il segreto è tutto qui! Se poi adorate le scaloppine provate anche quelle alla [pulcinella](#), deliziose!

INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO fettine - 600 gr

BURRO 80 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

CAPPERI 50 gr

ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchierino

FARINA

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Battete e infarinate la carne. Scaldate in una casseruola l'olio ed il burro e fatevi rosolare le fettine.



- 2 Unite i capperi e qualche cucchiaio di acqua.



- 3 Salate e pepate e cuocete a fuoco lento. Dopo 5 minuti versate l'aceto e lasciate sul fuoco ancora 2 minuti.



4 Unite il prezzemolo tritato, mescolate delicatamente e servite.