

SECONDI PIATTI

Scaloppine di vitella all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di fettine di vitella tagliate sottili

burro

marsala secco

farina

2 arance

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati in questa ricetta.



2 Infarinare le fettine e farle rosolare nel burro, girarle e bagnarle con il marsala.



3 Cospargerle con la buccia grattata di una sola arancia, sale e pepe.



4 Dopo poco aggiungere il succo delle due arance.



5 Far cuocere ancora qualche minuto ed eccole pronte nel piatto.

