

SECONDI PIATTI

## Fettine di vitello al limone

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [7 min](#)    COSTO:  
[medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



**Fettine di vitello al limone**, dirai: che banalità! E invece sai che riuscire a preparare questo piatto realizzando un **sughetto dal sapore ben bilanciato** e azzeccare i tempi di cottura della carne non è proprio così semplice?

Oltre alla tecnica, per ottenere un risultato perfetto, è importante anche **la scelta della carne più adatta**, per le **fettine cotte in padella**, sono ottime quelle ricavate dalla **noce**, dalla **fesa** o dal **magatello di vitello**, naturalmente anche quelle di **filetto** sono perfette anche se un po' meno economiche rispetto agli altri tagli.

**Se vuoi cucinare delle fettine di vitello al limone degne di uno chef**

, ti suggerisco di **seguire la nostra ricetta con video** e dettagliato **passo passo fotografico** per cucinare in maniera semplice e perfetta un **piatto di carne tradizionale** della cucina italiana.

Ecco altre ricette di [secondi piatti di carne](#) che potrebbero piacerti:

[Pollo alla diavola](#)

[Tagliata di manzo](#)

[Coniglio in porchetta](#)

[Filetto di maiale in padella](#)

[Bracirole di maiale in padella](#)

## INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO fettine - 600 gr

LIMONE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

FARINA

VINO BIANCO ½ bicchieri

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Ecco come cucinare delle tenere e saporite fettine di vitello al limone: in una padella larga e capiente, metti un'abbondante giro di olio extravergine di oliva e fallo scaldare senza soffriggere, ti consiglio di tenere la fiamma molto bassa. Nel frattempo metti la farina in un piatto piano e passaci le fettine, da entrambi i lati. Metti da parte le fettine man mano che le hai infarinate.



**2** Quando l'olio è ben caldo, metti nel tegame le fettine infarinate e falle rosolare circa un minuto per lato, quindi trasferiscile in un vassoio lasciando la padella sul fuoco.





- 3 A questo punto, ricava il succo del limone spremendolo con uno spremiagrumi. Versa il succo di limone nella stessa padella usata per la carne, che hai lasciato sul fuoco. Aggiungi anche il vino bianco e lascia evaporare la parte alcolica. Sarà sufficiente annusare i vapori provenienti dal sugo per capire se contengono ancora dei sentori d'alcol.



- 4 Rimetti le fettine di vitello in padella, insaporiscile con il sale e copri il tegame con un coperchio. Lascia insaporire la carne, le fettine saranno pronte quando si sarà formato un bel sughetto cremoso.





- 5 Spegni il fuoco e servi le fettine di vitello ben calde irrorandole con il sughetto al limone. Aggiusta di sale se è necessario.





