

SECONDI PIATTI

Come preparare fettine di vitello al limone perfette e saporite

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

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



INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO fettine - 600 gr

LIMONE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

FARINA

VINO BIANCO ½ bicchieri

SALE

Le **fettine di vitello al limone** sono un secondo piatto classico, perfetto per un pasto veloce ma ricco di sapore.

COME FARE LE FETTINE DI VITELLO AL LIMONE

- 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.



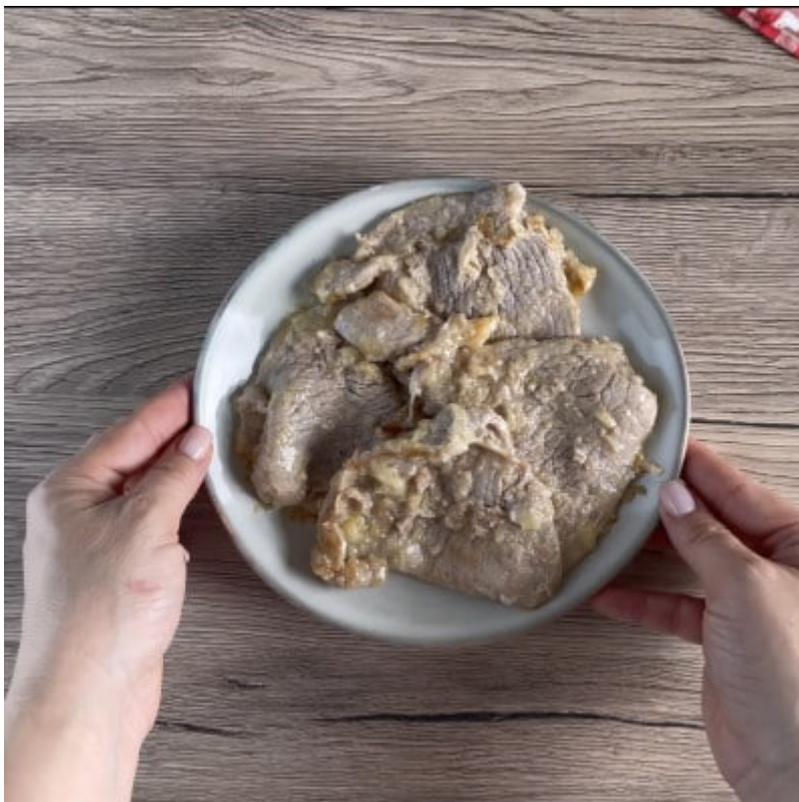
- 4 Rimetti le fettine di vitello in padella, insaporiscile con il sale e copri il tegame con un coperchio. Lascia insaporire la carne, le fettine saranno pronte quando si sarà formato un bel sughetto cremoso.





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





FETTINE DI VITELLO AL LIMONE: RICETTA SEMPLICE E GUSTOSA

Le **fettine di vitello al limone** sono un grande classico della cucina italiana, apprezzato per la sua semplicità e il suo gusto fresco e agrumato. Questo secondo piatto è perfetto per una cena leggera ma saporita, e si prepara in pochi minuti con ingredienti semplici e genuini. Seguendo la

nostra ricetta, otterrai fettine di carne morbide e un **sughetto cremoso** al limone che conquisterà tutti. Ideali per qualsiasi occasione, le **fettine di vitello al limone** sono un piatto che unisce tradizione e gusto.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Usa tagli di carne come la fesa, la noce o il magatello per ottenere fettine tenere e saporite.

Non buttare il limone spremuto: puoi utilizzarlo per aromatizzare l'acqua o per pulire taglieri e superfici in cucina.

Se avanza del sughetto, usalo per condire riso bianco o pasta.

Per un sapore più intenso, aggiungi una grattugiata di scorza di limone al sughetto.

COME CONSERVARE LE FETTINE DI VITELLO AL LIMONE

Conserva le **fettine di vitello al limone** in frigorifero per massimo 2 giorni, in un contenitore ermetico. Per riscaldarle, scaldale in padella a fuoco basso, aggiungendo un filo d'acqua o di brodo per evitare che si asciughino.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Pollo alla diavola](#): un secondo piatto saporito con un tocco piccante.

[Tagliata di manzo](#): carne succulenta e cotta alla perfezione.

[Coniglio in porchetta](#): un piatto tradizionale ricco di sapore.

[Filetto di maiale in padella](#): un secondo semplice ma raffinato.

[Bracioline di maiale in padella](#): una ricetta veloce e gustosa.

[Scaloppine al gorgonzola](#): una variante cremosa e saporita.