

SECONDI PIATTI

## Fettine di vitello in salsa di porri e capperi

di: *PADME*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO:

*basso*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Fettine di vitello in salsa di porri e capperi, un modo facile e veloce per cucinare le solite fettine di vitello in modo alternativo ma sempre in modo gustoso e leggero.

### INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO in fettine - 600 gr

BURRO 50 gr

FARINA

CAPPERI 2 cucchiaini da tavola

PORRI 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2

cucchiaini da tavola

BRODO DI CARNE 300 ml

SALE

### PREPARAZIONE

**1** Riunite il burro e l'olio in una padella e fate scaldare.



**2** Nel frattempo preparate le fettine, dividetele a metà qualora fossero troppo grandi. Infarinatele e mettetele da parte.



**3** Quando l'olio ed il burro inizieranno a sfrigolare, trasferitevi le fettine di vitello e fatele dorare da entrambi i lati.



- 4 Una volta cotte, togliete le fettine dalla padella e mettetele da parte al caldo. Abbassate la fiamma.



- 5 Pulite ed affettate finemente il porro, quindi unitelo in padella, aggiungete un po' di brodo di carne affinché possa cuocersi omogeneamente e lasciatelo stufare per circa 15 minuti.





**6** Quando i porri saranno morbidi e ben stufati, aggiungete le fette di carne e i capperi, incoperchiate e lasciate insaporire per pochi minuti.







7 Servite le fettine di vitello con il sugo ai porri e capperi.

