

SECONDI PIATTI

# Fettine panate al forno con pomodoro e mozzarella

di: *Cinzia Magi*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *14 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Fettine panate al forno con pomodoro e mozzarella e il sorriso nascerà sulla bocca di tutti! Sì, perchè già quando si dice fettine panate soprattutto i bambini fanno festa...ma non solo loro! Quando si dice "al forno" il sorriso sboccia sulla bocca di chi il fritto proprio non lo può vedere per mille motivi, un po' perchè puzza, un po' perchè ingrassa e un po' perchè non si riesce a digerire.

Se poi a tutto questo aggiungete anche origano, pomodoro e mozzarella farete felici anche chi mangierebbe pizza anche sopra ad una suola di

scarpe!

Bene detto questo, che state aspettando ancora?

## INGREDIENTI

VITELLONE in fette - 600 gr

UOVA 2

PANGRATTATO

PASSATA DI POMODORO 200 gr

MOZZARELLA 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ORIGANO ESSICCATO

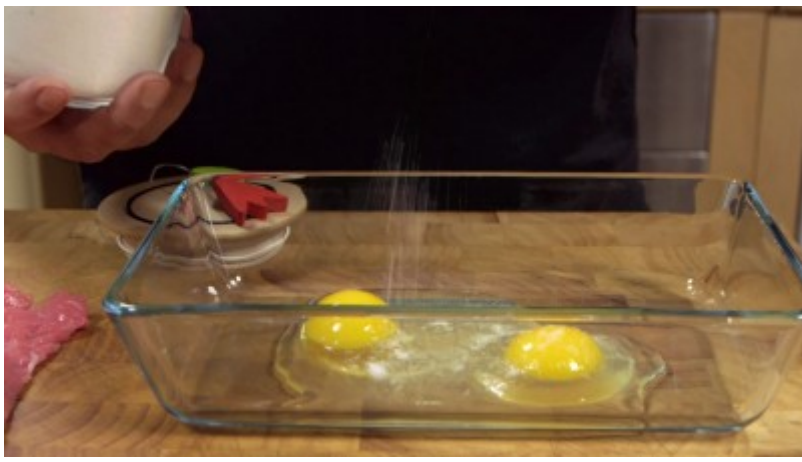
BASILICO

SALE

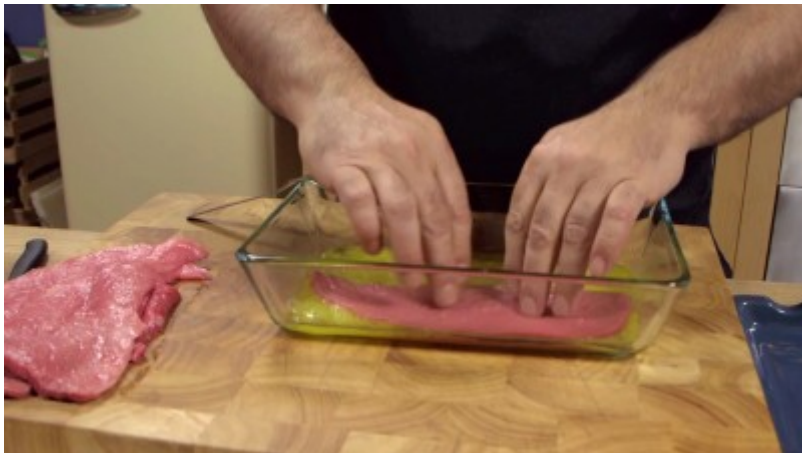
## PREPARAZIONE

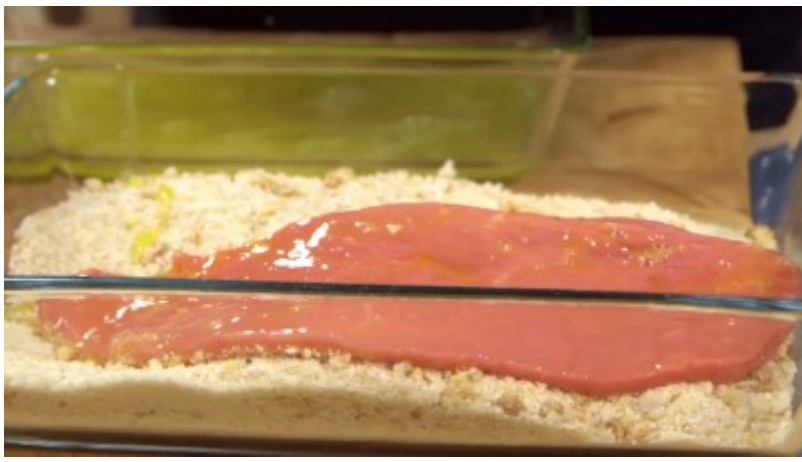
- 1 Come prima cosa rompete le uova e fatele ricadere in una pirofila piuttosto ampia, aggiungete un pizzico di sale e sbattetele.





**2** Prendete le fettine di vitellone e passatele nell'uovo appena preparato, quindi passatele nel pangrattato che avrete sistemato in un'altra pirofila.





**3** Foderate una teglia con un foglio di carta forno ed ungetelo con un filo d'olio extravergine d'oliva, quindi allineatevi le fettine panate.

Salate nuovamente e versate un filo d'olio che le unga in superficie.

Infornate a 180-190°C per 7 minuti.





4 A questo punto, sfornate le fettine, giratele ed infornatele nuovamente per altri 4 minuti.



**5** Nel frattempo preparate la salsa al pomodoro: riunite in una ciotola la passata di pomodoro, un filo d'olio extravergine e qualche fogliolina di basilico e frullate. Mettete da parte.

Affettate finemente la mozzarella e mettete anch'essa da parte.





**6** Riprendete le fettine panate dal forno e distribuitevi sopra la salsa al pomodoro, salate e insaporite con dell'origano secco.

Disponete, quindi, le fettine di mozzarella sul pomodoro in modo da coprire uniformemente le fettine. Irrorate con un altro po' d'olio extravergine.







- 7 Inforate le fettine così preparate per altri 3 minuti o finché la mozzarella non sia completamente fusa. Servitele ben calde con la mozzarella ancora filante.

