

SECONDI PIATTI

Scaloppine al limone

di: *bilancia62*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **15 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Le **scaloppine al limone** sono un secondo piatto di carne gustoso e saporito che in pochissimi minuti mette d'accordo tutta la famiglia. Basterà abbinare una fresca insalata e il gioco è fatto. Ma sapete che farle morbide e cremose non è sempre facile?

Le **scaloppine con il limone** sono un secondo piatto semplice e saporito!

Qui di seguito vi diamo alcuni consigli grazie ai quali verranno proprio perfette. Le scaloppine di carne sono la soluzione giusta per chi vuole portare a tavola un secondo saporito ma che può essere

realizzato anche da chi non è espertissimo in cucina. Se volete un buon contorno da abbinare vi consigliamo le [patate arrosto](#) anche questa una ricetta semplice e gustosa che di certo vi conquisterà!

Se cercate altre **ricette con la carne**, ecco per voi le seguenti idee:

[scaloppine ai funghi](#)

[scaloppine alla napoletana](#)

INGREDIENTI

FETTINE DI VITELLO da 40g ciascuna - 16 fette
LIMONE 5
BURRO 100 gr
FARINA
SALE
PEPE
PREZZEMOLO

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare le scaloppine al limone, prima di tutto versate all'interno di un piatto la farina, quindi prendete le fettine di vitello, passatele e infarinatele bene e, mettete momentaneamente da parte.

Lavate bene i limoni e, spremeteli con uno spremiagrumi.

2 Fate sciogliere in una padella, a fuoco basso, il burro. Appena il burro si sarà completamente sciolto, mettete le fettine di vitello infarinate nella padella. Fate cuocere la carne per qualche istante, da entrambi i lati, regolate con un pizzico di sale e, aromatizzate con una macinata di pepe; cospargete le fettine con il succo di limone e, continuate la cottura.

3 Quando vedrete che il fondo di cottura si sarà addensato, spegnete il fuoco e, servite le scaloppine al limone con la salsina al limone, delle fette di limone e un trito di prezzemolo.

CONSIGLIO