

SCALOPPE E AROMI

Ingredienti per 4:

- 600 g di scaloppine di vitello,
- il succo di 2 limoni,
- 2 fettine di limone,
- un cucchiaino di semi di finocchio,
- sale,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 8 cucchiari di olio d'oliva,
- 30 g di burro.

Mondate, lavate e tritate il prezzemolo. Raccoglietelo in una ciotola insieme con il succo di limone e i semi di finocchio, meglio se grossolanamente pestati. Versate l'olio d'oliva a filo, battendo con una forchetta. Aggiungete le due fettine di limone. Unite alla marinata le fettine di carne lasciandole insaporire per circa un'ora e girandole di tanto in tanto. Disponete il burro in una padella e fatelo fondere sino a farlo schiumare. Sgocciolate le scaloppine, salatele e mettetele in padella lasciandole rosolare un minuto per parte, quindi conditele con parte della marinata. Lasciatele cuocere per 4 minuti, disponetele su un piatto di portata e versatevi sopra la marinata dopo averla fatta restringere.

L'idea in più:

Sostituite la carne di vitello con il palombo o con il pesce spada; la marinatura potrà essere a base di vino bianco e succo di limone.