SCALOPPE APPETITOSE

Ingredienti per 4 persone:

- Vitello g 480,
- Peperoni g 300,
- Farina g 20,
- Olio 4 cucchiaini,
- Capperi dissalati 1 cucchiaio,
- Panna liquida g 40,
- Salsa di pomodoro 4 cucchiaini,
- Origano,
- Sale.

Preparate il vitello tagliandolo a fettine sottili.
Tagliate a julienne i peperoni e fateli appassire con 2 cucchiaini di olio in un recipiente coperto a fuoco dolce.
A cottura ultimata aggiungete i capperi, la salsa di pomodoro, la panna e origano a piacere.
Amalgamate bene questa salsa e tenetela al caldo.
Infarinate le scaloppe e cuccatele in un tegame inaderente con i 2 cucchiaini di olio rimasti.
Salate.
A cottura ultimata adagiatele sul piatto da portata, ricoprendole con la salsa preparata.