SCALOPPINE AI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fettine di vitello,
- 60 g di burro,
- 60 g di capperi dissalati,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- poca farina,
- 1 dl di vino bianco,
- sale e pepe bianco.

Mettete le fettine di carne sul tagliere, eliminate le eventuali parti grasse e nervose, battetele leggermente e poi passatele nella farina.
Fate fondete il burro in una padella, rosolatevi le scaloppine salate e pepate, facendole colorire da entrambe le parti. Lasciate cuocere per 5 minuti a fuoco vivace. Togliete le scaloppine e riponetele in caldo, eliminate il grasso dalla padella, deglassate il fondo del recipiente con il vino bianco e fatelo restringere. Unite alle scaloppine i capperi, lasciate insaporire, completate con il prezzemolo e servite.