SCALOPPINE AL LATTE

Ingredienti:

- 400g. di carne di vitello,
- 40g. di latte,
- sale,
- pepe,
- burro.

Mettete a rosolare in una teglia nel burro le fettine di vitello tagliate finemente. Aggiungetevi, via via, del latte che le scaloppine assorbiranno in parte e che contribuirà a formare una buona salsetta. Salate, pepate solo in ultimo. Occorreranno circa una ventina di minuti di cottura.