SCALOPPINE PICCANTI

Ingredienti:

- 300 g. di fesa di vitello a fettine,
- burro,
- farina,
- acciuga n°2,
- un cucchiaio di capperi sott'aceto,
- brodo.

Fate dorare nel burro le fettine di vitello, dopo averle leggermente infarinate, e aggiungetevi verso la fine della cottura i capperi tritati finemente e le acciughe prima ben pulite e tagliate a pezzi, lasciando cuocere per qualche minuto.
Alla fine unitevi un poco di brodo e finite la cottura.