VITELLO SPECIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di fesa di vitello,
- pomodoro maturo n° 2,
- una piccola mozzarella,
- acciuga sotto sale n° 2,
- farina,
- burro,
- origano,
- sale e pepe.

Infarinate le fette di fesa e fatele rosolare da entrambe le parti per pochi istanti in 20g. di burro. Salatele, pepatele e mettetele in una pirofila imburrata. Su ogni scaloppina adagiate 2 o 3 fette di pomodoro ed un pò di mozzarella tagliata a dadini.
In una casseruola mettete 30g. di burro e le acciughe, dissalate, diliscate e tagliate a pezzetti. Con i denti di una forchetta cercate di sciogliere le acciughe nel burro, poi versate il tutto sulle scaloppe; spolverizzate con un pò di origano e mettete in forno caldo a 200° per 7-8 minuti, finche la mozzarella si sarà fusa.