

FETTINE DI VITELLO COI PEPERONI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr. di fettine di fesa di vitello,
- 30 gr. di burro
- quattro peperoni carnosì (2 rossi e 2 verdi)
- una manciata di basilico
- un mazzetto di prezzemolo
- il succo di un limone,
- poca farina
- mezzo bicchiere di vino bianco secco,
- olio,
- sale,
- pepe.

Battete leggermente le fettine di vitello e mettele a marinare in qualche cucchiata di olio, il prezzemolo tritato, il succo di limone, sale e pepe.

Ogni tanto rigirate le fettine di carne nella marinata perchè si insaporiscano bene.

Intanto infilate i peperoni su una forchetta e fiammeggiate, strofinateli con un telo per eliminare la pellicina bruciata che li riveste.

Poi tagliateli a metà, scartate i semi e le nervature bianche, quindi tagliateli a listerelle sottili.

Mettete al fuoco una casseruola con il burro e qualche cucchiata di olio, appena il grasso sarà caldo, adagiatevi le fettine di carne scolate dalla marinata e passate leggermente nella farina.

Lasciatele rosolare prima a fuoco vivace, spruzzatele con il vino bianco che farete evaporare, quindi abbassate la fiamma e aggiungete i peperoni.

Lasciateli ben appassire, poi bagnate la carne con un po' di acqua o brodo bollente e completate la cottura mantenendo sempre il fuoco basso e mescolando di tanto in tanto.

Prima di servire spolverizzate di basilico tritato.