
FETTINE DI VITELLO ALLA CONTADINA

Ingredienti per 6 persone:

- 6 fettine di vitello di 130g. cadauna,
- pancetta 70g.,
- burro 100g,
- zucchina 500g.,
- parmigiano reggiano grattugiato 100g.,
- cipolla,
- salsa di pomodoro,
- farina,
- olio,
- sale e pepe.

Affettare la cipolla e rosolarla nell'olio e in metà burro, aggiungere la pancetta a dadini e le zucchine tagliate a rondelle salare e pepare.

Aggiungere il pomodoro e cuocere il tutto per una decina di minuti. Infarinare le fettine di vitello, farle rosolare a parte nel burro rimasto e salarle. Coprite le fettine con il sugo di zucchine, spolverizzate con il formaggio e passare al forno ben caldo per alcuni minuti.