Pomì
O Così. O Pomì.

Scaloppine alla pizzaiola

Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Burro: 100 gr
- Farina: un pizzico
- Fettine di vitello: 800 gr
- Mozzarella: 100 gr
- Sale, pepe, origano: qb
- Vino bianco: 50 ml

Preparazione

1. Se necessario, battete le fettine di vitello. Sciogliete il burro in una padella, condite con sale e pepe. Passate le fettine di carne nella farina e trasferitele nella padella.
2. Tostate bene le fette su entrambi i lati, trasferitele su un piatto e copritele con carta stagnola per tenerle al caldo.
3. Nella stessa padella in cui avete fritto le fette, aggiungete il vino bianco, alzate la fiamma e fate sfumare.
4. Quindi versate nella padella la ***passata rustica Pomì***, coprite con il coperchio e lasciate cuocere per 10 minuti.
5. Tagliate la mozzarella a fettine sottili dopo averla scolata dalla sua acqua.
6. Trasferite le fette di carne nella salsa di pomodoro, condite con la mozzarella e cospargete di origano. Coprite con il coperchio e fate cuocere ancora per qualche minuto fino a quando la mozzarella non si sarà sciolta.

For this recipe we used:

Passata Rustica 370 gr