

SECONDI DI CARNE

Scaloppe di vitello con pomodoro e peperoni

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

45 min

COTTURA

15 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Olio d'oliva 4 cucchiai

Burro 100 g

Panna 15 cl

Aglio 4 spicchi

Vino bianco secco 4 cucchiai

Cipolla 1

Peperoni verdi piccoli 4

Pomodori 8

Scaloppe di vitello da 150 g 4

■ Preparazione

- 1 Cospargete generosamente le scaloppe di pepe. Mondate l'aglio e la cipolla, tritateli finemente.
- 2 Fate riscaldare due cucchiai di olio in una padella, aggiungete 25 g di burro e, quando quest'ultimo è fuso, fate soffriggere l'aglio e la cipolla da sette a dieci minuti, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.
- 3 Nel frattempo sbollentate i pomodori, fateli raffreddare e pelateli; tagliateli in quattro ed eliminate i semi e la loro acqua di vegetazione.
- 4 Lavate i peperoni, tagliateli in due, togliete il peduncolo, i semi e i filamenti bianchi e tagliateli ad anelli. Quando la cipolla diventa trasparente, aggiungete i pomodori e i peperoni nella padella.
- 5 Salate e pepate. Lasciate cuocere per trenta minuti a fuoco lento, finché i peperoni sembrano traslucidi e i pomodori sono ridotti a purea. Aggiungete allora la panna fresca e 50 g di burro.

- 6 Nel frattempo salate le scaloppe; fate riscaldare il resto dell'olio in una grande padella, aggiungete il resto del burro e fate cuocere le scaloppe per tre minuti per lato a fuoco medio.
- 7 Disponetele su un piatto di portata e tenetele al caldo. Versate il vino bianco nella padella dove avete cotto le scaloppe. portate a ebollizione e lasciate consumare di metà a fuoco vivo.
- 8 Incorporate il liquido così ridotto alla salsa di pomodoro con i peperoni e fate riscaldare fino ai primi bollori, mescolando. Salate, pepate e versate sulle scaloppe. Servite immediatamente. Vino consigliato: Trentino Merlot.