

Scaloppine alle olive

Se si vuol dare alla vacanza un significato importante, un secondo piatto degno di questo nome sono le **Scaloppine alle olive**, (pronte in circa 30 minuti)

Ingredienti per 4 persone:

gr. 600 di scaloppine di vitello tagliate a fette (sarebbe preferibile il "Magatello" ma buoni risultati si ottengono anche con la più a buon mercato "Giulietta", basta avere l'accortezza di battere bene le fettine con il batticarne e tagliuzzare il nervo che caratterizza questo taglio),
12 olive verdi,
2 cucchiaini di pasta di olive nere,
mezzo bicchiere di vino bianco,
un cucchiaino di prezzemolo tritato,
brodo di dado,
burro,
gr. 80 di farina,
sale.

Procedimento:

snocciolare le olive verdi e tagliarle a listarelle sottili.

Mescolare la farina con una grossa presa di sale ed il prezzemolo, passatevi poi le fettine di carne.

Fate fondere 30 grammi di burro in una larga padella e disponetevi le fettine in un solo strato; fatele rosolare dai due lati, girandole con una paletta, bagnate con il vino bianco e, non appena evaporato, unite mezzo mestolo di brodo in cui avrete sciolto la pasta di olive.

Lasciate addensare il sugo a fiamma viva e aggiustate di sale.

Spegnete il fuoco, aggiungendo le olive verdi, mescolare e servire.

Buon appetito !!