



Piccata balsamica



Ingredienti

n° 8	Fette di carne di vitello
50 g	Burro
n° 2	Fette alte di prosciutto cotto
q.b.	Prezzemolo
q.b.	Farina
q.b.	Pepe
q.b.	Sale (opzionale)
q.b.	Aceto balsamico

Preparazione

1. Prendere le due fette di prosciutto e tagliarle a cubetti.
2. Battere le fettine di vitello e poi infarinarle.
3. In una pentola antiaderente mettere il burro e cuocere le fettine di carne.
4. Riporle sul piatto da portata.
5. Mettere in pentola i cubetti di cotto con un paio di cucchiaini di aceto balsamico.
6. Lasciare sul fuoco per un paio di minuti.
7. Versare il tutto sulle fettine di carne e servire subito.
8. Rifornire con un filo di aceto balsamico.