

CANNAMELA

Scaloppine alla pizzaiola



Ingredienti

- 400g fettine di carne di vitello
- 1 confezione Preparato per salsa ideale per scaloppina alla pizzaiola CANNAMELA
- 3 cucchiali olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaino concentrato di pomodoro



Porzioni
4 persone



Portata
Secondo



Tempo
5 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In padella



Kcal per
persona
181.85*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** In una padella scaldare l'olio.
- 2** Unire la carne e rosolarla uniformemente.
- 3** Diluire il contenuto della busta di Preparato per salsa ideale per scaloppina alla pizzaiola CANNAMELA in 200 ml di acqua.
- 4** Aggiungere il concentrato di pomodoro e mescolare accuratamente.
- 5** Versare il preparato ottenuto sulla carne.
- 6** Lasciare cuocere per circa 5 min a fuoco basso o fino a quando la salsa non avrà raggiunto la consistenza desiderata, mescolando spesso con un cucchiaino di legno.
- 7** Servire ben caldo accompagnando con insalata.