

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

Storia della farfalla e del limone

Una farfalla volando sul prato,
vede un vitello appena nato:
" mi piaci molto, come sei bello,
ma devo andare oltre il cancello.
Perché li ho visto un bell'alberetto,
col giallo e col verde del mio corpetto "
Veloce e lesta svolazza via,
e chiede all' albero chi egli sia.
" Sono un limone, forte e fiero,
ma dal sapore aspro e leggero!
Tu mi puoi mettere dove ti pare,
perché con tutto mi so abbinare.
Prendi ad esempio quel tuo vitello,
che hai incontrato di là del cancello,
se fosse fettine di scaloppine,
Te le trasformo in farfalline,
e col mio succo sopra versato,
diventano un piatto assai prelibato!"



Farfalline di vitello in crema di limone

Ingredienti per 4 persone

400 grammi di vitello (noce o filetto) tagliato sottile.
3 cucchiaini d'olio d'oliva
2 noci di burro,
1 cucchiaino di farina,
2 limoni spremuti,
scorza di 1 limone,
1 cucchiaino di zucchero,
sale.

Preparazione:

Pelate la scorza di un limone e tagliatela fine fine. Cuocetela in un pentolino aggiungendo 1 bicchiere di acqua e lo zucchero, per 15 minuti circa. Scolatela e ponetela nuovamente nel pentolino. Battete bene le fettine di vitello e fatene tante piccole scaloppine. Infarinatetele staccandole l'una dall'altra.
Scaldate una padella antiaderente, versate l'olio e, quando è ben caldo, adagiate le fettine infarinate, facendole rosolare da ambo i lati. Salate a piacere e aggiungete il succo di limone. Lasciate evaporare, aggiungete il burro e ½ bicchiere di acqua calda. Fate cuocere finché il sugo diventa omogeneo e denso. Unite la scorza di limone precedentemente preparata, servite subito.