

MEDAGLIONI DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 PERSONE				

INGREDIENTI:	
4	Medaglioni di vitello
1 confezione	Sottilette
2	Pomodori maturi
6	Acciughe
	Olio d'oliva
	Aglione
	Origano
	Sale
	Pepe

PREPARAZIONE:

Tritate 4 acciughe, tagliate i pomodori a cubetti e saltateli in padella con 2 cucchiai d'olio. Scaldate in una padella 1 cucchiaio d'olio con l'aglio e cuocetala carne a fuoco vivo per 5 minuti, poi abbassate la fiamma e continuate la cottura per altri 10 minuti. Ponete i medaglioni in una teglia e copriteli con le acciughe tritate, le sottilette e un po' di pomodoro. Guarnite con i filetti interi e spolverate con origano, sale e pepe macinato. Passate in forno caldissimo qualche minuto prima di servire.