

Яловичі ескалопи alla Pizzaiolo

Кожна італійська господиня вміє приготувати м'ясо alla Pizzaiolo, і кожна з них запевняє, що її рецепт оригінальний і найкращий.

pizzaiolo - Це тушковане м'ясо, класика італійської кухні. Називається воно саме так тому, що італійці тушкують його в особливому томатному соусі, після чого м'ясо нагадує на смак піцу. традиційно, подають такі ескалопи на підсмаженому хлібі зі скибочкою моцарели.

Цей рецепт походить із провінції Неаполь, але любляють його по всій Італії.

- 12 шматочків яловичого битка
- 0.5 ст ложки каперсів
- 1 зубчик часнику
- 2 філе анчоуса
- 70 мл білого сухого вина
- 100 мл бульйону
- 4 ст ложки помідорового протертого соусу
- 1 щіпка посіченої петрушки
- 1 щіпка нарізаного свіжого базиліку
- 1 щіпка орегано

Із яловичого битка, а краще філе, тонко нарізати 12 шматків, 50 гр. кожен, легко відбити, підвернути нерівні кінці, надаючи округлої, акуратної форми. Обпанірувати у борошні, зайве струсити.

Нагріти сковорідку і у малій кількості олії легко обсмажити ескалопи по 40-50 секунд з кожного боку. Викласти на теплу тарілку.

До сковорідки із залишком від обсмажування додати каперси, посічений часник, анчоус, орегано. Коли анчоус розчиниться, влити вино і дати йому випаруватись. Додати томатний соус і бульйон, проварити 3-4 хв. М'ясо викласти у соус і тушкувати 2-3 хв.

Страву посипати зеленю і подавати до столу із соусом.

