

# Scaloppine al Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

- 200 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 480 g di fettine di vitello (circa 8 fette)
- 120 g di olio EVO
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio d'acqua tiepida
- Farina 00 q.b.
- Sale q.b.

## Procedimento

Salate un lato delle fettine, infarinatele da ambo le parti e mettetele a soffriggere a fuoco lento in una padella con l'olio per 5 minuti, quindi giratele e lasciatele cuocere per altri 5 minuti.

Aggiungete un'abbondante spolverata di Pecorino Toscano DOP precedentemente grattugiato e l'acqua. Coprite con un coperchio e lasciate sul fuoco finché l'acqua non sarà evaporata.

Servite le scaloppine calde coprendole con il sughetto di cottura.

