



# Piccata di vitello alla Piemontese

## Ingredienti

**Per 6 persone :** 6 scaloppine di vitello - 200 gr di pomodori - 2 spicchi di aglio  
1 uovo - 500 gr di pan grattato - 3 uova sbattute - 100 gr di pinoli - 1 scorza di limone - 400 di rucola - Sale e pepe q.b. - Olio di oliva

## Preparazione

Frullare nel cutter l'aglio sbucciato e la carne di vitello a pezzi, aggiungere i pomodori sbucciati e sale e pepe.

Incorporare l'uovo e la scorza del limone fino a che non si ottiene una miscela omogenea.

Sbattere 3 uova in una ciotola. Passare le crocchette di carne nell'uovo sbattuto e poi nel pan grattato.

Cuocere le crocchette in olio di oliva fino a che non diventano dorate.

Servire ben calde con un'insalata di rucola condita con pinoli e un filo di olio di oliva.

## L'astuzia del cuoco

Potete sostituire la scorza di limone con una scorza di arancia o di mandarino.

