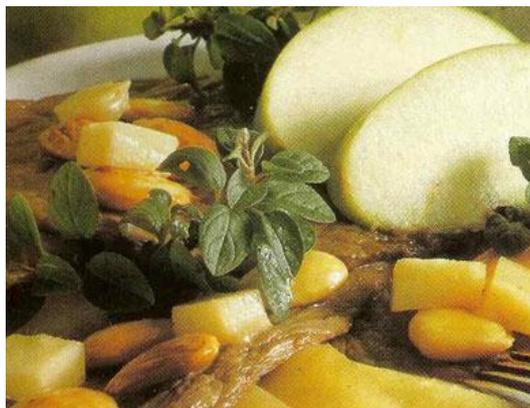


Fettine di carne con mele e mandorle



Ingredienti per 2 persone: 240 g fettine vitello, 2 cucchiaini burro, 3 cucchiaini vino bianco, 2 mele verdi, 2 cucchiaini mandorle spellate, Sale, Pepe

Procedimento: Sbucciate le mele e tagliatele a fettine.

Rosolatele con burro per 1 min; versate il vino che fate evaporare e poi togliete le mele.

Rosolate quindi a fuoco vivo per 1 min le mandorle e poi toglietele.

Cuocete allora in questa salsa le fettine con sale e pepe e poi mescolate mele e mandorle.