



Escalopes de veau à la pizzaiola
Une recette signée italians do it better

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 escalopes de veau coupées finement
- 1 pot de sauce Pomodoro de 290 g Italians do it better®
- 250 g de mozzarella
- 150g de farine de blé
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive extra vierge
- Basilic frais
- Poivre
- Sel

1. Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive extra vierge dans une poêle, ajouter l'ail finement haché et laisser l'huile en prendre l'arôme.
2. Mélanger la farine avec le sel et le poivre et enfariner les escalopes.
Les frire jusqu'à ce qu'il y est une coloration dorée puis les sécher avec du papier absorbant pour enlever l'excédent d'huile d'olive et les positionner dans un plat.
3. Couper la mozzarella en petits dés. En parallèle, faites chauffer la sauce Pomodoro de Italians do it better avec une gousse d'ail durant 3 à 4 minutes. Ajouter les dés de mozzarella et la sauce réchauffée sur les escalopes panées.

4. Faire cuire 10 à 15 minutes dans un four à 200° C. Sortir les escalopes panées, y disposer le basilic frais sur le dessus, assaisonner et servir bien chaud !