

Vitello con carciofini, olive e senape



Descrizione

Le fettine di vitello in padella con carciofini e olive nere sono un piatto semplice ma gustoso. Perfetto per una cena primaverile, combina la tenerezza della carne con il sapore delicato dei carciofini e l'intensità delle olive nere. La crema di carciofi alla senape aggiunge una nota cremosa e saporita. Questa ricetta è facile da preparare e ideale per chi cerca un piatto veloce ma raffinato. Se vuoi una ricetta con vitello leggera e saporita, questa è la scelta perfetta!

Informazioni

PREPARAZIONE: 10 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 15 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

500 g di **fettine di vitello**
150 g di **carciofini sott'olio**
100 g di **olive nere** denocciolate
1 spicchio d'**aglio**

Prezzemolo fresco tritato
Succo di $\frac{1}{2}$ **limone**
Olio evo, sale e pepe q.b.

Preparazione

- 1) In una padella ampia, scalda un filo d'olio con uno spicchio d'aglio schiacciato.
- 2) Aggiungi le fettine di vitello e cuocile 1-2 minuti per lato fino a doratura. Aggiusta di sale e pepe.
- 3) A metà cottura, unisci i carciofini sott'olio tagliati a pezzetti e le olive nere.
- 4) Mescola bene e aggiungi il succo di limone. Fai insaporire per un altro minuto.
- 5) In un frullatore, unisci i carciofini sott'olio rimasti con la senape e un filo d'olio extravergine.
- 6) Frulla fino a ottenere una crema liscia e vellutata. Se necessario, aggiungi un po' di acqua per regolare la consistenza.
- 7) Disponi le fettine di vitello nei piatti, copri le con i carciofini e le olive.
- 8) Aggiungi un cucchiaino di crema di carciofi alla senape sopra ogni fettina.
- 9) Decora con prezzemolo fresco tritato e un filo d'olio a crudo.