magimix

# STRACCETTI AL LIMONE

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 20 min - **Materiale :** -

**Ingredienti :** 4-6 persone

- ½ spicchio d?aglio - 1 scalogno - 3 cucchiai di olio extra vergine d?oliva - 500 g di fettine di vitello dello spessore di 5 mm - farina - ½ limone - 2 cucchiai di prezzemolo tritato - sale e pepe

1. Sbucciare l?aglio e lo scalogno, tagliarli e metterli nel contenitore di metallo con programma ESPERTO 20 secondi/velocità 13. Raggruppare sul fondo, aggiungere l?olio e rilanciare il programma ESPERTO per rosolare 2 minuti/ velocità 3/120°C. Nel frattempo tagliare a listarelle di 2 cm le fettine e passarle nella farina.

2. Aggiungere la carne togliendo la farina in eccesso e rosolare con programma ESPERTO 3 minuti/velocità 2A/110°C poi aggiungere dall?apertura del coperchio il succo di limone filtrato ed una pari quantità di acqua. Lanciare il programma ESPERTO 15 minuti/velocità 1A/110°C.

3. Controllare con una forchetta la cottura della carne, aggiungere il prezzemolo tritato e continuare per 2 minuti/velocità 1A/110°C con il programma ESPERTO.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016