

ESCALOPES À LA PIZZAIOLA

PLATS ET ACCOMPAGNEMENTS



4 personnes



15 min



5,5 € / PERS



Très facile

PRÉPARATION

1. Prendre des escalopes d'épaisseur moyenne
2. Les battre pour les rendre bien fines
3. Dénoyer les olives
4. Hacher les olives
5. Paner les escalopes
6. Ecraser l'ail avec la main
7. Dans une poêle, faire revenir l'ail dans deux cuillères à soupe d'huile d'olive
8. Lorsque l'huile est chaude, mettre la viande
9. Ajouter les anchois et les faire fondre avec une cuillère en bois
10. Ajouter la sauce tomate
11. Bien remuer et retourner les escalopes
12. Ajouter de l'origan
13. Saler et poivrer

INGRÉDIENTS

- 5 Filets d'anchois (**Réf: 690**)
- 400g de Coulis de tomates à l'ancienne (La Passata) (**Réf: 602**)
- 40g de Farine
- 3 cuillères à café d'Origan
- Sel : à votre goût
- Poivre noir : à votre goût
- 2 CàS d'Huile d'olive Bruno Viola (**Réf: 142**)
- 2 gousses d'Ail
- 12 Olives vertes (**Réf: 2**)
- 4 Escalopes de veau