

ESCALOPE DE VEAU PIZZAIOLA



Ingredients

Pour 4 personnes

- 4 escalopes de veau fines
- 500 gr de tomates pelées, épépinées et moulées
- 5/6 feuilles de basilic
- 1 gousse d'ail
- 20 gr de beurre,
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 20 gr de parmesan râpé
- Sel, origan

Dans une poêle, faites dorer la gousse d'ail pelée dans le beurre et l'huile. Coupez le feu, jetez l'ail et laissez refroidir.

Mettez tous les ingrédients à froid. Les escalopes d'abord, couvrez de purée de tomates, salez, parsemez d'origan, de parmesan râpé et de feuilles de basilic.

Couvrez et faites cuire doucement pendant environ 20 minutes

VARIANTE AVEC MOZZARELLE



A la fin de la cuisson, poser sur chaque escalope une tranche de mozzarella et un peu de sauce tomate. Couvrez, attendez quelques minutes que la mozzarella ait fondu, et servez.