

Tagliare le zucchine a rondelle e farle rosolare velocemente in padella con un pò d'olio di oliva, salare e mettere da parte. In un'altra padella mettere la scaloppa di vitella precedentemente infarinata con olio e burro; fare rosolare velocemente da ambo i lati e salarla. Bagnare con vino bianco e lasciare evaporare. Mettere le zucchine sopra la carne e ricoprirla tutta, aggiungere alcune fette di taleggio un po' alta e cuocere in forno per 2 min. Servire ben calda con la salsa della scaloppa. di nicochef