

# Fettine di vitello al limone e erbe aromatiche



## ingredienti

4 bistecche di vitello  
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
un limone non trattato  
uno spicchio d'aglio  
un cucchiaino di [mix aromatico per arrosti](#)  
sale

## PREPARAZIONE

2 min

## COTTURA

8 min

## TEMPO TOTALE

10 min

2 persone

## procedimento

In una padella larga, scaldare l'olio con l'aglio e, quando è ben caldo, adagiare le fettine di vitello. Cospargere subito con la miscela di erbe aromatiche e grattugiare su tutto la scorza del limone e una macinata di sale; lasciar cuocere per 3-4 minuti.

Girare le fettine sull'altro lato e irrorare con il succo del limone, facendo attenzione a non far cadere i semi nella padella; regolare di sale. Portare le fettine a cottura completa, muovendole, di tanto in tanto, affinché raccolgano bene il condimento. Servire subito.