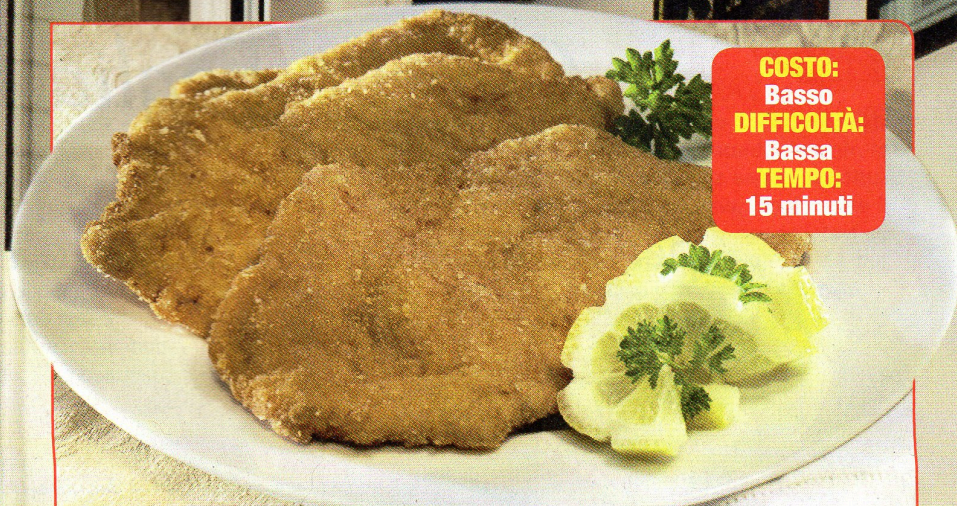


ornelli. E spesso lo fanno insieme: «Siamo entrambe buone forchette», rivelano



**COSTO:**  
Basso  
**DIFFICOLTÀ:**  
Bassa  
**TEMPO:**  
15 minuti

## FETTINE PANATE AL LIMONE

**INGREDIENTI per 3 persone:** 400 g di carne di vitello a fette, 2 uova grandi, 1 tazzina di latte, scorza grattugiata di limone, noce moscata, sale, pangrattato, farina, olio extravergine di oliva o di semi d'arachidi.

**1** Mettete la farina in una terrina, il pangrattato in un'altra e rompete le uova in un'altra ancora; unite il sale, il latte, la noce moscata e la scorza di limone alle uova e sbattete.

**2** Battete leggermente le fettine di carne per stenderle bene; passatele prima nella farina, poi nel composto di uova, infine nel pangrattato.

**3** Fate scaldare in una padella ampia abbondante olio per friggere; quando raggiunge la temperatura ideale (provatelo con un bocconcino di pane), immergetevi le fettine di carne e cuocete entrambi i lati per qualche minuto.

**4** Quando le fettine sono ben dorate, toglietele dal fuoco e scolate l'olio in eccesso adagiandole su un piatto con carta assorbente. Salate e servitele ben calde.

## PRANZO A QUATTRO MANI

Roma. Si sono conosciute nel 2011 sul set della fiction tv *Un amore e una vendetta* e hanno subito legato. Per questo Marina Pennafina (49 anni, con il grembiule giallo) ed Elisabetta Pellini (39) si frequentano spesso. Un rapporto che va al di là del lavoro. Entrambe buone forchette, si trovano a casa ora dell'una, ora dell'altra per cucinare scambiandosi consigli. Per esempio Marina, nata a Nettuno, nel Lazio, ha insegnato come si fa l'amatriciana a Elisabetta, mentre lei (originaria del Canton Ticino) è più brava nei piatti del Nord.

