

Escalopes de viande façon « pizzaïola »

- 1 verre d'huile d'olive
- 1 oignon
- Origan et sel
- 1 escalope de viande + 1 tranche de jambon par personne
- 4/5 tomates ou du coulis de tomate
- 1 mozzarella

Faire dorer l'oignon dans une poêle, rajouter les tomates coupées en petits morceaux puis faire cuire jusqu'à obtenir une sauce. Ajouter 3 pincées d'origan.

Couper les escalopes et le jambon en deux ou trois parts. Fixer chaque morceau de jambon sur un morceau de viande. Faire cuire dans la sauce.

Découper la mozzarella en tranches. En mettre une tranche sur chaque part de viande (viande + jambon + mozzarella). Faire cuire dans la sauce jusqu'à ce que la mozzarella soit bien fondue.

Servir chaud, accompagnement riz ou pâtes.