

## COSTOLETTE DI VITELLO DELLA CASA

### Ingredienti

- dado da brodo
- aglio
- sale
- limone
- burro (50gr)
- prezzemolo
- pancetta fresca (80gr)
- estratto di carne (mezzo cucchiaino)
- vino bianco secco (20ml)
- patate novelle (400gr)
- pepe nero
- cipolline fresche (200gr)
- costolette di vitello (600gr)

### Come si prepara

Strofinare le costolette con 1 spicchio d'aglio pestato.

In una padella scaldare 20 gr di burro e rosolarvi rapidamente le costolette da ambo le parti.

Toglierle dal tegame e con il burro restante stufare a fuoco basso le cipolline bianche, le patate novelle sbucciate e la pancetta tagliata a dadini.

Cuocere per 15 minuti e versare 2 cucchiai di vino bianco secco.

Allontanare dal fuoco e amalgamarvi mezzo cucchiaino di estratto di carne, mezzo dado da brodo sciolto in 200 ml di acqua, il sale, il pepe e mezzo cucchiaino di succo di limone.

Portare a bollore, unire le costolette e infornare a 170 gradi per 40 minuti.

In ultimo, prima di servire, cospargere di prezzemolo tritato.

**Difficoltà: 3**

**Tempo: 80**





## Tags

occasioni speciali, new, feste, carne, tradizionale, vitello, carne al forno, vitello alla massaia, carne stufata, mediterraneo