

COSTOLETTE DI VITELLO SAPORITE

Ingredienti

- mezzo dado da brodo
- mezzo aglio
- sale
- una cipolla
- burro (50g)
- prezzemolo
- pangrattato (40g)
- 2 chiodi di garofano
- timo
- uno scalogno
- erba cipollina
- vino bianco secco (125ml)
- pepe nero
- costolette di vitello (600g)

Come si prepara

Strofinare le costolette con sale, pepe e timo, poi farle rosolare da entrambi i lati a fuoco vivace in una casseruola con il burro.

Mettere in un piatto le costolette e nella casseruola far dorare il pane grattugiato.

Appoggiare nuovamente la carne, versare il vino, il brodo, ottenuto con mezzo dado in 200 ml di acqua, aggiustare di sale e pepe, unire l'aglio e la cipolla intera con i chiodi di garofano infilzati.

Coprire la pentola e mettere in forno già caldo a 190 gradi per circa mezz'ora.

Cospargere con il trito di scalogno, un cucchiaio di prezzemolo tritato e uno di erba cipollina e continuare la cottura sempre in forno, questa volta senza coperchio, per altri 15 minuti.

A termine cottura eliminare l'aglio e la cipolla e servire.

Difficoltà: 2

Tempo: 50



Tags

carne, cotolette, carne panata, Costolette, costolette di vitello, Costolette di vitello saporite

