

Bocconcini di vitello al latte

BOCCONCINI DI VITELLO, AGLIO SALVIA E ROSMARINO, OLIO EVO, VINO BIANCO, SALE E PEPE Q.B., UN BICCHIERE DI LATTE

Mettere la carne con gli aromi in un'ampia padella insieme all'olio mi raccomando tutto a freddo



far prendere il bollore e iniziare la cottura a fiamma moderata.....



quando la carne avrà iniziato a colorarsi bagnare con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciare sfumare facendo riprendere il bollore



A questo punto proseguite la cottura per un quarto d'ora circa, una volta che il vino sarà evaporato possiamo salare e spolverare con una generosa quantità di pepe nero.....io preferisco salare a metà cottura così la carne rimane bella morbida.....a questo punto continuate la cottura a fuoco basso fino a che la carne non sarà ben cotta.....all'incirca ci vorrà una mezz'oretta in tutto.....
a circa cinque minuti dalla fine della cottura prendere mezzo bicchiere di latte e versatelo sulla carne.....mi raccomando mantenete il fuoco basso e girate immediatamente facendo attenzione che il latte non inizi a bollire.





continue la cottura per qualche minuto per far addensare il latte.....ci vorranno pochi minuti e otterrete una bella cremina.



.....a questo punto potete impiattare e servire ben caldo con una bella fetta di pane per fare scarpetta con il sughetto.....