

Bocconcini di vitello in bianco

400 gr di sminuzzato di noce di vitello
(fesa o scamone)
25 gr di burro
mezza cipolla
farina bianca
2 dl di vino bianco secco
un pizzico di sale



FACILEeBUONO

Eccellenti e veloci



Sbucciamo e tritiamo finissima la cipolla.
Laviamo e asciughiamo la carne, tagliamola e bocconcini
e infariniamola leggermente.
In una padella antiaderente facciamo sciogliere il
burro, rosoliamo brevemente la cipolla e la carne.
Spruzziamo con il vino bianco e lasciamo sfumare.
Mantechiamo bene ancora per alcuni minuti.
Aggiungiamo il sale solo verso la fine.

Tipica ricetta della Svizzera di lingua tedesca. Si gusta da sola oppure accompagnata dai rösti di patate.

Ecco come cucinare questi veloci bocconcini di vitello in padella, sfiziosi accompagnati con una purea di patate o una buona polenta.

[illegible]