

SECONDI DI CARNE

Vitello alla campagnola

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

2 h 30 min

COTTURA

15 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Crema di pollo	15 cl
----------------	-------

Panna	15 cl
-------	-------

Sidro	15 cl
-------	-------

Burro	40 g
-------	------

Cipolla	1
---------	---

Carota	1
--------	---

Olio d'oliva	2 cucchiari
--------------	-------------

Pancetta affumicata	100 g
---------------------	-------

Garrese di vitello	1000 g
--------------------	--------

■ Preparazione

- 1 Il garrese di vitello deve essere tagliato in quattro fette spesse. Scaldare il forno a 140 gradi. Tagliare la pancetta a dadini e metterla in una casseruola.
- 2 Copritela di acqua fredda, portare a ebollizione, sgocciolatela immediatamente e asciugatela su carta assorbente. Mondare la carota e la cipolla e tagliatele a dadini piccolissimi.
- 3 Scaldare l'olio in una pentola di terracotta o di ghisa abbastanza grande da contenere giusto la carne e la sua guarnizione.
- 4 Rosolate la pancetta, la carota e la cipolla due o tre minuti a fuoco moderato, senza lasciare che prenda colore. Aggiungete 25 g di burro nella padella.
- 5 Appena il burro è fuso fatevi saltare le fette di carne per cinque minuti, girandole. Salate e pepate. Aggiungete la crema di pollo e il sidro. Mescolate per uno o due minuti a fuoco dolce.
- 6 Ungete un disco di carta pergamena con il burro rimanente e posatelo direttamente sul contenuto della pentola. Coprite la pentola, infornate e lasciate cuocere un'ora,

bagnando una volta la carne con il sugo di cottura.

- 7 Dopo un'ora di cottura togliete il coperchio e lasciate il disco di carta pergamena. infornate di nuovo e lasciate cuocere ancora un'ora, bagnando una volta la carne con il sugo di cottura.
- 8 Togliete il disco di carta pergamena, aumentate la temperatura del forno a 230 gradi. Lasciate cuocere ancora quindici minuti a scoperto finché la salsa prende un colore brillante.
- 9 Sgrassate la superficie della salsa con un mestolo o con carta assorbente, versate in un piatto di servizio fondo molto caldo e servite. Potete sostituire il garrese con petto, spalla o collo di vitello. Vino consigliato: Donnaz.