

SECONDI DI CARNE

Vitello alla marchigiana

Tradizione: Marche

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Noce di vitello	1000 g
Pancetta a dadini	80 g
Lardo affettato	80 g
Cipolla	1
Carota	1
Sedano	1 gambo
Aglio	1 spicchio
Maggiorana	alcuni rametti
Vino bianco secco	
Vino rosso secco	
Polpa di pomodoro	400 g
Limone	1
Brodo	
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

PER SERVIRE

Polenta morbida preparata con 400 g di farina gialla e 170 cl di acqua

Preparazione

- 1 Immergete i dadini di pancetta in una ciotola con un bicchiere di vino bianco. Dopo 30 minuti scolateli e rotolateli in un trito fine fatto con l'aglio, una scorzetta di limone non trattato e abbondante pepe.
- 2 Fate dei taglietti abbastanza profondi nella noce di vitello: usate la punta di un coltellino ben affilato. Introducete nei tagli i dadini di pancetta marinati e sgocciolati.

- 3 Poi legate la carne con dello spago da cucina in modo che, durante la cottura, mantenga la forma. Pulite e tritate le verdure con il lardo e la maggiorana.
- 4 Fate appassire questo trito in una casseruola con 2 cucchiaini di olio, unite la carne e lasciatela insaporire per qualche istante. Bagnate con mezzo bicchiere di vino rosso e fatelo evaporare in parte.
- 5 Salate, pepate e aggiungete la polpa di pomodoro e un litro circa di brodo caldo. Coprite la casseruola, abbassate il fuoco e continuate la cottura per 2 ore.
- 6 Alla fine, togliete la carne dalla pentola e, a fuoco vivace, fate addensare il sugo. Affettate la carne in umido, mettetela sopra un piatto di portata e servitela irrorata con il sugo. Potete accompagnarla con la polenta o il purè.