

SECONDI PIATTI

Fettine di vitello al vino rosso

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

VITELLONE in fettine - 600 gr
VINO ROSSO 2 bicchieri
CIPOLLE grande - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

Fettine di vitello al vino rosso, non pensiate che si tratti delle solite fettine, tutt'altro!

In questo caso le fettine di vitellone saranno irrorate di un ottimo vino rosso e dovranno cuocere per circa un'ora affinché possano assorbire tutti i sentori del vino e possano intenerirsi a tal punto da potersi tagliare con la forchetta.

Un grazie all'utente maco che ci ha fatto scoprire questa nuova ricetta.

PREPARAZIONE

1 Affettate la cipolla in fette di circa 3-4 mm di spessore.



2 Ungete una casseruola con dell'olio e disponetevi le cipolle affettate in uno strato, salatele, pepatele ed irroratele nuovamente con un giro d'olio.





3 Trasferite le fette di vitellone sopra le cipolle, salatele, pepate e ungetele con un giro d'olio extravergine d'oliva.



4 Coprite tutto con il vino rosso e accendete il fuoco. Coprite con un coperchio e lasciate

cuocere per circa 1 ora a fiamma dolce, smuovendo di tanto in tanto la casseruola. Non mescolate la carne, sarà sufficiente smuovere la casseruola.





5 Al termine della cottura, impiattate le fette di vitellone con tutto il sugo di cottura.

