

SECONDI PIATTI

Costolette di vitello alla castigliana

LUOGO: Europa / Slovacchia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

8 costolette di vitello
24 lardelli
60 g di strutto
1 bicchiere di sherry secco
1 dl di brodo di carne
600 g di fagiolini verdi
2 mazzi di asparagi
2 spicchi d'aglio
2 dl di olio
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Liberare le costolette dalle pelli e dal grasso. Praticate alcune incisioni e lardellate le costolette con molta cura, aiutandovi con il lardatoio. Una volta pronte, salatele e pepatele. Mettete sul fuoco una casseruola con lo strutto. Quando sarà caldo, fatevi dorare le costolette da entrambi i lati.

Nel frattempo mettete una casseruola sul fuoco con lo sherry e dopo qualche istante, quando si sarà riscaldato, aggiungete le costolette. Chiudete la casseruola e cuocete a fuoco dolce fino a completa evaporazione dello sherry. Subito dopo unite il brodo di carne e portate a termine la cottura delle costolette a fuoco dolce.

Una volta cotte, togliete la casseruola dal fuoco e tenetela in caldo. A parte pulite e tagliate a tocchetti i fagiolini e cuoceteli in acqua salata. Eseguite la stessa operazione con gli asparagi. Lasciateli raffreddare, tagliate le punte e dividete i gambi a metà.

In una padella con l'olio, friggete l'aglio, poi toglietelo. Fate saltare in padella prima gli asparagi, poi i fagiolini. Servite le costolette con le punte di asparagi e guarnite ai lati con i gambi di asparagi e i fagiolini.