

SECONDI PIATTI

Costolette di vitello Bonne Femme

LUOGO: Europa / Francia

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



INGREDIENTI

6 costolette di vitello di 150-200 g ciascuna
30 cipolline piccole glassate
600 g di patate novelle saltate nel burro
200 g di pancetta tagliata in listarelle
saltata vivacemente in padella
5 cl di brodo
100 g di burro
sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1 Cuocere le costolette facendole saltare al burro. Prima di terminare la cottura aggiungere nella padella le cipolle, le patate al burro e la pancetta. Bagnare con il brodo, coprire e portare a termine la cottura a fuoco molto basso.