

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.