

SECONDI PIATTI

Nodini di vitello annegati (rostin negaa)

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



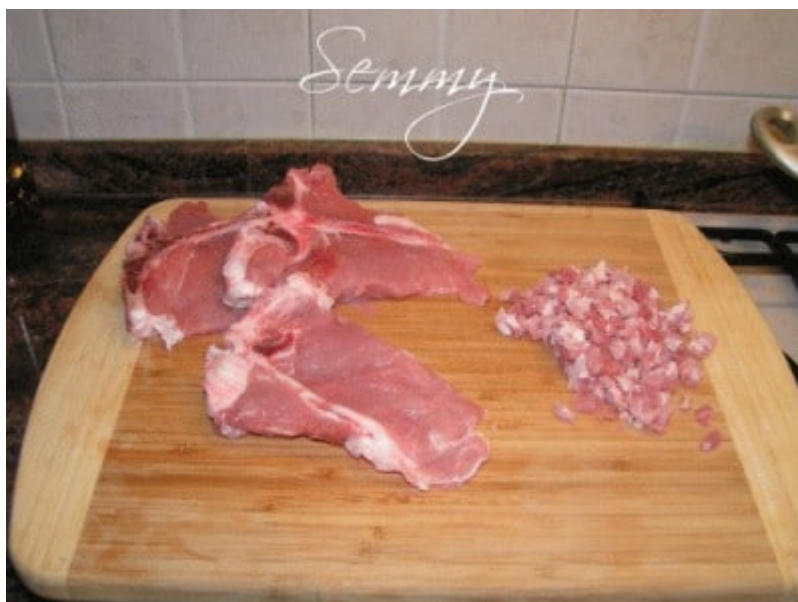
INGREDIENTI

4 nodini di vitello
poca farina
30 g di burro
100 g circa di pancetta
2 bicchieri di vino bianco
poco rosmarino
poca salvia
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Con un coltello tagliate la pellicina esterna dei nodini per evitare che si arriccino in cottura.

Tagliare a piccoli dadini la pancetta.



2 In una padella scaldate il burro con la salvia ed il rosmarino in modo che prenda sapore.



3 Passate i nodini nella farina e soffriggere nella padella con il burro caldo.



4 Rigiteli e copriteli con la pancetta tritata.



5 Versate il vino fino a coprirli, regolate di sale e pepe.



- 6 Coprite e lasciate cuocere per una ventina di minuti a fiamma bassa con il coperchio dopodichè proseguite la cottura, sempre a fiamma bassa, ma senza coperchio finchè il sughetto non si sarà asciugato leggermente.



