

SECONDI PIATTI

Nodini di vitello annegati

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

NODINI DI VITELLO 6
FARINA
BURRO 60 gr
PANCETTA (TESA) 60 gr
VINO BIANCO SECCO 500 ml
ROSMARINO 1 rametto
SALVIA 3 foglie
BRODO DI CARNE
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Con un coltello tagliate il nervo interno e la pellicina esterna dei nodini, così non s'arricciano durante la cottura. Dopo averli passati nella farina, soffrigeteli in padella, nel burro caldo profumato dal rosmarino e dalla salvia; rigirateli, poi ricopriteli con la dadolata di pancetta.

Ora, versate il vino fino a coprirli, regolate di sale e pepe, incoperchiate e cucinate a fuoco basso. Serviteli caldi irrorati dal fondo di cottura.