

SECONDI PIATTI

Pezzi di montone con puree di cipolle

LUOGO: Europa / Austria

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



INGREDIENTI

8 pezzi di montone
2 grosse cipolle
40g di burro
1/4 litro di latte
1 tuorlo
un pizzico di sale
noce moscata e zenzero
olio per arrostire e bagnare la carne
pane grattugiato

PREPARAZIONE

1 Affettate 2 cipolle e cuocete in acqua salata per qualche minuto, quindi scolatele e stufatele nel burro fino a che s'inteneriscano. Cospargete con la farina, incorporate il latte e lasciate cuocere fino a che si sia addensata.

A questo punto filtrate e incorporate il rosso d'uovo e le spezie e mettete da parte.

Battete i pezzi di motone, conditeli, ungeteli con olio e arrostiteli nel burro da una parte. Coprite un patto con uno strato di puree di cipolle e cospargete con pane grattugiato. Quindi mettete i pezzi di carne con la parte cotta sopra e infornate fino a che s'imbruniscano. Servite con salsa di pomodoro.