

SECONDI PIATTI

Punta di vitello al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



Punta di vitello al forno, incredibilmente buona!

INGREDIENTI

PUNTA DI PETTO DI VITELLO 800 gr
LARDO 50 gr
CIPOLLA 1
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALVIA 1 ciuffo
ROSMARINO 1 rametto
CANNELLA IN POLVERE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
VINO BIANCO SECCO
BRODO DI CARNE
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 La punta di vitello deve avere una giusta quantità di parte magra e grassa, senza eccedere

nell'una o nell'altra. Tritate il lardo con del prezzemolo; tritare una cipolla, poco sedano, una carota, qualche foglia di salvia e le fogliette di un rametto di rosmarino.

Versare tutto in un recipiente di terracotta e soffriggere a fuoco molto lento, poi mettere nel recipiente la carne; salarla, peparla ed insaporirla con un pizzico di cannella.

Durante la cottura (che sarà di circa 2 ore) irrorare inizialmente la carne con mezzo bicchiere d'olio e successivamente bagnarla gradualmente con vino bianco ed in ultimo con un poco di brodo.

E' ottima e si serve a fette sia calda che fredda, tagliata a fette.