

SECONDI PIATTI

Vitello carciofato

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

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



INGREDIENTI

- 1 girello di vitello
- 1 confezione di cuori di carciofo
- 1 cipolla piccola
- 2-3 foglie di alloro
- vino bianco
- olio
- brodo di carne
- 1-2 cucchiaini di panna.

PREPARAZIONE

- 1 Ecco gli ingredienti per questa ricetta.



- 2 Tagliare la cipolla a pezzi grandi e farla imbiondire in una pentola con un po' d'olio e le foglie di alloro.



- 3 Aggiungere la carne e farla rosolare bene da tutti i lati in modo da sigillarla, così che non perda liquidi.



- 4 Aggiungere una decina di cuori di carciofo e farli saltare un minuto circa, aggiungere, quindi, il vino bianco e farlo sfumare.



- 5 Coprire con il brodo di carne, saltare e lasciar cuocere a fuoco lento per una oretta circa.



- 6** Una volta cotta, togliere la carne e farla raffreddare.
Raccogliere i carciofi e le cipolle ed un po' di liquido di cottura, quindi frularle.



- 7** Quando la carne è fredda, tagliarla a fette ed aggiungere, alla crema di carciofi, un cucchiaino di panna.



8 Far saltare il resto dei carciofi in pentola con olio, aglio e prezzemolo.



9 Mettere le fettine di carne su un piatto e ricoprirle con la crema ai carciofi. Servire con i carciofi saltati in pentola.

