

SECONDI PIATTI

Vitello con salsa al pepe verde

LUOGO: *Africa / Madagascar*

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



INGREDIENTI

- 4 pezzi di vitello
- sale e pepe nero
- 2 cucchiaini di burro
- 1 cucchiaino di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di grani di pepe verde in salamoia (scolati)
- 2 cucchiaini di Brandy
- 50ml di brodo di pollo
- 120ml di panna doppia (panna densa con almeno il 60% di grasso)

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate il forno a 200°C e massaggiare, nel frattempo, il vitello con il sale. Scaldate il burro e l'olio d'oliva in una grossa padella fino a che siano ben caldi, quindi, aggiungetevi i pezzi di vitello e soffriggeteli da entrambi i lati. Trasferite i pezzi di vitello in una teglia poco profonda usando un paio di pinze o una

schiumarola e arrostiteli in forno per 10 minuti.

Nel frattempo aggiungete i grani di pepe verde al succo rimasto nella padella e scaldate a fuoco basso, nel frattempo scaldate il brandy in un'altra casseruola.

Fiammeggiate il brandy prestando molta attenzione e versatelo nella padella dove avete messo i grani di pepe verde.

Una volta che le fiamme sono calate, aggiungete il brodo e portate ad ebollizione mescolando per 1 minuto. Aggiungetevi la panna, miscelate bene quindi continuate a cuocere per altri 3-4 minuti fino a che la salsa si restringa.

Aggiustate di sale, quindi versate la salsa sopra i pezzi di vitello cotti.

Servite il piatto immediatamente