

SECONDI PIATTI

Bocconcini di vitello al formaggio

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **elevato**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 8 ORE DI RIPOSO



Bocconcini di vitello al formaggio, un secondo piatto davvero gustoso. Il vitello viene fatto marinare in vino e grappa insieme agli aromi per una notte intera, portato a cottura utilizzando un po' di marinata e servito con una besciamella al gorgonzola che lo rende ancora più succulento.

INGREDIENTI

SPALLA DI VITELLO 500 gr
PECORINO 100 gr
GORGONZOLA 50 gr
BURRO 50 gr
LATTE INTERO 250 ml
VINO BIANCO SECCO 2 bicchieri
GRAPPA 1 bicchierino
SALVIA 1 rametto
ROSMARINO 1 rametto
MAGGIORANA 1 rametto
ALLORO 1 foglia
NOCE MOSCATA 1 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate a bocconcini la carne, tritate le erbe e tagliate a fettine l'aglio.

Mettete la carne, le erbe, la noce moscata, una presa di pepe e l'aglio in una terrina, mescolate il tutto quindi coprite con il vino e la grappa. Coprite la terrina con la pellicola e mettete in frigorifero a marinare per tutta la notte.

Il giorno dopo scolate la carne dalla marinata e mettetela in una casseruola con un filo di olio, quindi fatela rosolare. Quando sarà rosolata da tutte le parti, aggiungete metà marinata filtrata e fate cuocere per 40 minuti circa. Se durante questo tempo dovesse asciugarsi troppo, aggiungete ancora della marinata.

Aggiustate di sale e pepe e aggiungete il resto della marinata. Proseguire la cottura ancora per 20 minuti.

Preparate intanto una besciamella con l'amido di mais, il burro, un pizzico di sale e un pizzico di noce moscata.

Quando è pronta toglietela dal fuoco, aggiungete il gorgonzola tagliato a pezzetti e mescolate fino a quando non sarà sciolta completamente, poi unite il pecorino grattugiato.

Trasferite i bocconcini con il loro sugo in una pirofila, ricoprite con la salsa al formaggio e mescolate, la salsa deve prendere tutta la carne.

Mettere in forno 5 minuti, sfornatela, aggiungete qualche erba aromatica di guarnizione e portare in tavola.

Servitela calda.