

SECONDI PIATTI

Bocconcini di vitello al latte

di: *Giulia79*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I bocconcini di vitello al latte, detti anche spezzatino di vitello al latte, costituiscono un secondo piatto delizioso, senza usare i sapori forti, questo piatto riesce a soddisfare tutti i palati. La carne di vitello, nota per essere morbida e succulenta viene cotta insieme al latte che aggiungerà ulteriore morbidezza al risultato formando una crema da leccarsi i baffi!

Se la carne di vitello non è per voi la scelta migliore, potrete sicuramente scegliere di utilizzare altri tipi

di carne come il [pollo](#), il manzo e anche il [maiale](#).

Se pensate che questa ricetta possa essere di difficile realizzazione, allora non dovrete fare altro che provarla per rendervi conto di quanto sia semplice e perfetta per esempio se avete del latte in frigorifero che si avvicina alla data di scadenza, in questo modo nulla andrà sprecato!

INGREDIENTI

SPEZZATINO DI VITELLO 1 kg

VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri

LATTE INTERO ½ bicchieri

SPICCHIO DI AGLIO 1

ROSMARINO 1 rametto

SALVIA 3 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare i bocconcini di vitello al latte vi serviranno davvero pochi ingredienti, acquistate sempre ingredienti di primissima qualità per un risultato davvero strepitoso. In questo caso fatevi consigliare dal vostro macellaio per l'acquisto di una polpa di vitello che risulti davvero tenera al termine della cottura e fatevela tagliare a bocconcini così come si fa solitamente per lo spezzatino.

Una volta che avrete tutti gli ingredienti non vi resta che mettervi al lavoro: sbucciate lo spicchio d'aglio, sciacquate il rametto di rosmarino e le foglioline di salvia e tritate i tre ingredienti in un trito molto molto fine.



- 2** Ponete una bella casseruola a bordi non troppo alti sul fuoco. In questo caso non è necessario avere una casseruola a bordi alti ma sceglietene una dal diametro sufficientemente ampio per poter contenere tutti i bocconici di carne in uno strato solo affinché si possano rosolare in modo uniforme.

Versate nella casseruola un generoso giro d'olio extravergine d'oliva e fate prendere calore a fuoco moderato.



- 3** Aggiungete alla casseruola il trito di aglio, rosmarino e salvia e lasciate che anch'esso prenda calore a fiamma moderata.



- 4 Quando il trito aromatico inizierà a sfrigolare nell'olio extravergine d'oliva, sarà il momento di unire anche i bocconcini di vitello. Mantenete la fiamma moderata e fate in modo che i bocconcini si rosolino in modo uniforme mescolandoli di tanto in tanto con un cucchiaio di legno.



- 5 Quando noterete che la carne di vitello si sarà ben rosolata ovvero che avrà cambiato il suo colore da un rosa chiaro ad un marroncino con qualche punto di caramellizzazione un po' più scuro, allora sarà giunto il momento di sfumare con del vino bianco secco.

Quando usate il vino in cucina, cercate sempre di scegliere un buon vino per poter avere un risultato finale dalle note aromatiche più gradevoli e comunque non usate mai un vino vecchio perchè potrebbe guastare il sapore del piatto.

Fate sfumare ben bene il vino aumentando l'intensità del fuoco, questo passaggio è importantissimo per far evaporare la parte alcolica del vino molto velocemente riducendo la presenza di una nota acida nel piatto.

Lasciate cuocere i bocconcini di vitello per circa 15 minuti abbassando il fuoco a moderato dopo che noterete che l'alcool del vino sia completamente evaporato. In questa preparazione non è necessario incoperchiare la casseruola perchè, al contrario, c'è la necessità che i vapori si disperdano e che la preparazione si asciughi.



- 6 Trascorsi i 15 minuti di cottura della carne, insaporite la preparazione con sale e pepe. Utilizzate il pepe a piacere, potete tralasciarlo oppure scegliere di utilizzare il pepe bianco, sicuramente più delicato e tollerato anche da coloro che non amano le preparazioni eccessivamente speziate.



7 A questo punto non vi resta che aggiungere il latte intero, versatelo nella casseruola e mescolate affinché si distribuisca in modo uniforme. Lasciate cuocere il vitello nel latte per circa 5 minuti a fiamma moderata o fino a che non si sia formata una bella crema.



8 A noi è piaciuto il risultato così come è venuto e abbiamo impiattato i bocconcini di vitello nappandoli con la salsina. Per chi di voi ama un risultato ancora più cremoso, consigliamo di raccogliere il fondo di cottura in un bicchiere e dare una frullata con il frullatore ad immersione, in questo modo il risultato sarà ancora più cremoso ed omogeneo.



9 Decorate a piacere il piatto con un rametto di rosmarino e servite in tavola i bocconcini di vitello al latte ancora ben caldi magari accompagnandoli con una bella polentina di mais.



CONSIGLIO