

SECONDI PIATTI

# Fricandeau di vitello all'acetosella

LUOGO: Europa / Francia

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



## INGREDIENTI

1 fricandeau di vitello del peso 1  
2 kg circa  
100 g di lardo  
1  
5 kg di acetosella  
120 g di burro  
1 dl di panna  
2 cipolle  
2 carote  
1 mazzetto di odori  
½ lt di brodo.

## PREPARAZIONE

- 1 Lardellare la carne in superficie con il lardo. Farla brasare in una casseruola dai bordi alti, sopra un letto di cipolle e di carote in precedenza trinciate in rotelle e rosolate al burro. Aggiungere il mazzetto di odori, dorare su ambo i lati il fricandeau, quindi bagnarlo con il

brodo. Salare debitamente e brasare in forno a fuoco medio.

Nel frattempo sbollentare l'acetosella in abbondante acqua salata. Passarla al setaccio e cuocere il puré ottenuto con poco burro a fuoco lento, mescolarvi eventualmente pochissima farina per legarlo. Insaporire con sale e poca noce moscata.

A cottura quasi ultimata, legare definitivamente con la panna. Servire a parte, in salsiera, il fondo di cottura della carne, sgrassato e ridotto ulteriormente sino a circa metà del volume iniziale.