

SECONDI PIATTI

## Nodini di vitello annegati (rostin negaa)

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



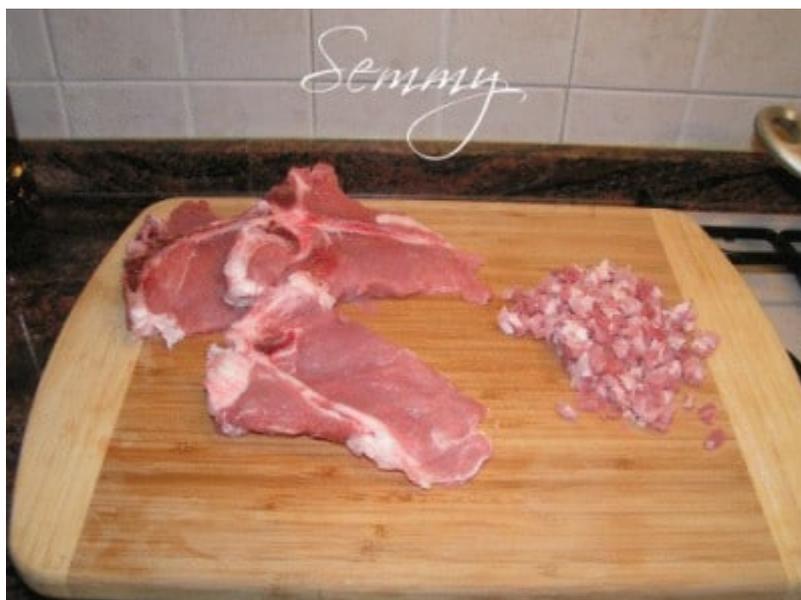
### INGREDIENTI

4 nodini di vitello  
poca farina  
30 g di burro  
100 g circa di pancetta  
2 bicchieri di vino bianco  
poco rosmarino  
poca salvia  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Con un coltello tagliate la pellicina esterna dei nodini per evitare che si arriccino in cottura.

Tagliare a piccoli dadini la pancetta.



**2** In una padella scaldare il burro con la salvia ed il rosmarino in modo che prenda sapore.



**3** Passate i nodini nella farina e soffriggere nella padella con il burro caldo.



4 Rigiteli e copriteli con la pancetta tritata.



5 Versate il vino fino a coprirli, regolate di sale e pepe.



- 6 Coprite e lasciate cuocere per una ventina di minuti a fiamma bassa con il coperchio dopodichè proseguite la cottura, sempre a fiamma bassa, ma senza coperchio finchè il sughetto non si sarà asciugato leggermente.



