

SECONDI PIATTI

## Nodini di vitello annegati

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

NODINI DI VITELLO 6  
FARINA  
BURRO 60 gr  
PANCETTA (TESA) 60 gr  
VINO BIANCO SECCO 500 ml  
ROSMARINO 1 rametto  
SALVIA 3 foglie  
BRODO DI CARNE  
SALE  
PEPE NERO

### Preparazione

- 1 Con un coltello tagliate il nervo interno e la pellicina esterna dei nodini, così non s'arricciano durante la cottura. Dopo averli passati nella farina, soffrigeteli in padella, nel burro caldo profumato dal rosmarino e dalla salvia; rigirateli, poi ricopriteli con la dadolata di pancetta. Ora, versate il vino fino a coprirli, regolate di sale e pepe, incoperchiate e cucinate a fuoco basso. Serviteli caldi irrorati dal fondo di cottura.