

SECONDI PIATTI

## Vitello in fricandò

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

800 g di fesa di vitello  
100 g di prosciutto crudo  
1 cipolla  
2 chiodi di garofano  
1 carota affettata  
prezzemolo  
foglie di sedano  
1 bicchiere di vino bianco secco  
brodo (se necessario)  
sale e pepe a mulinello.

### PREPARAZIONE

**1** Praticate dei tagli sulla carne per introdurvi pezzetti di prosciutto crudo. Intanto, in una casseruola rosolate nel burro il restante prosciutto tagliato a dadini e la cipolla steccata con i chiodi di garofano.

Calate la carne e, rigirandola, coloritela uniformemente, aggiungete le rondelline di

carota e il mazzetto di prezzemolo e le foglie di sedano, poi versate il vino bianco, regolate di sale e pepe, incoperchiate e lasciate cuocere, adagio, per 2 ore; ricordandovi di girare spesso.

E' importante che il fondo non si asciughi troppo, altrimenti aggiungete un po' d'acqua o di brodo.

Servite il vitello affettato, umettato dal sugo di cottura passato al setaccio.