



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTA DINI - SEBRATE

SECONDI PIATTI DI CARNE

Vitello brasato alla greca

NAPPIAMO LE
NOSTRE CENE

FRATELLI FRA PRATI E BOSCHI

INGREDIENTI:

- 1 kg di noce di vitello.
- 3 etti di olive verdi alla calce.
- 6 gambe di sedano tritate.
- Un mazzetto di maggiorana.
- 3 foglie di alloro.
- 8 grani di pepe verde.
- 1/2 bicchiere d'olio extravergine d'oliva.
- 1/2 l di vino bianco secco.
- Brodo di carne.
- Sale.

PREPARAZIONE

Fate marinare nel vino per circa dodici ore la carne con il pepe, l'alloro, il sedano tritato e le foglie di maggiorana. Mettete successivamente il tutto a cuocere lentamente, aggiungendo le olive (snocciolate e tritate) e l'olio. Bagnate, se necessario, con il brodo. A cottura ultimata togliete la carne e passate al setaccio il sedano, le olive e la maggiorana in modo da ottenere una salsa che cospargerete sul vitello affettato.

EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO