

# SPEZZATINO DI VITELLO

## blanquette de veau



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 30 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- 1 carota e mezza (150 g) - 1 cipolla - 50 g di burro - 150 g di champignon - 800 g di vitello - 30 g di Maizena® (amido di mais) - 200 ml di vino bianco - 300 di brodo di pollo e verdure - 2 foglie di alloro - 2 tuorli - 200 ml di panna da cucina densa - sale, 5 grani di pepe - ½ mazzetto di prezzemolo

---

1. Inserire la bacinella trasparente. Lavare e sbucciare le carote. Affettarle nella bacinella media con il disco per affettare 4 mm usando il programma ROBOT. Sbucciare la cipolla e tagliarla a metà. Affettarla con il disco per affettare 4 mm. Sostituire la bacinella trasparente con il contenitore di metallo.

2. Mettere il burro nel contenitore, aggiungere la cipolla affettata, le carote e avviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 1A/130°C.

3. Passare gli champignon sotto l'acqua corrente per eliminare le impurità e rimuovere il gambo. Tagliarli in due o in quattro parti.

4. Tagliare la carne a grossi pezzi di 3-4 cm per lato, infarinarli con la Maizena®, versarli nel contenitore e avviare il programma ESPERTO, 4 minuti/velocità 1A/130°C. Aggiungere il vino bianco, il brodo, l'alloro e gli champignon. Salare, pepare, togliere il tappo e avviare il programma STUFATO per 1 ora e 20 minuti. Verificare la cottura (la carne deve essere tenera) e prolungarla di 10-20 minuti se necessario.

5. Al termine del programma, aggiungere i tuorli e la panna da cucina e riavviare il programma STUFATO per 5 minuti. Se la salsa è troppo liquida, aggiungere un addensante del tipo Maizena®.

6. Lavare e tritare il prezzemolo. Decorare con il prezzemolo tritato e servire con del riso.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016