magimix

BOCCONCINI DI VITELLO ALLA ZURIGHESE

Ricetta tedesca

Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 25 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : Per 4 persone

- 40 g di scalogni - 150 ml di fondo bruno di vitello - 20 g di burro a temperatura ambiente - 2 cucchiai di farina - 200 ml di panna liquida - 1 pizzico di zucchero - 1 cucchiaio di succo di limone - 600 g di fettine di vitello - 30 ml d'olio di colza - 50 ml di vino bianco - Sale, pepe bianco

---

1. Mettere gli scalogni con il fondo di vitello nella bacinella inox e avviare il programma ESPERTO 1 minuto / velocità 15 / 120°C.

2. Mescolare 1 cucchiaio di farina e il burro morbido con una forchetta in una piccola scodella per ottenere una miscela omogena. Portare a ebollizione il fondo bruno di vitello con il programma ESPERTO 5 minuti / velocità 5 / 120°C. Dopo 3 minuti, aggiungere la miscela di burro e farina, la panna liquida, il sale, lo zucchero, il pepe bianco e il succo di limone nella bacinella inox. Mettere da parte.

3. Affettare le scaloppine di vitello a lamelle di 1 cm (tagliare perpendicolarmente alle fibre). Salare e pepare e spolverare le lamelle di vitello con un cucchiaio di farina. Mescolare bene.

4. Mettere la carne con l'olio di colza nella bacinella inox. Togliere il tappo del coperchio e far rosolare la carne con il programma ESPERTO 8 minuti / velocità 1A / 120°C.

5. Aggiungere 50 ml di vino bianco e la salsa, avviare il programma ESPERTO 10 minuti / velocità 1A / 95°C. Servire i bocconcini di vitello con delle crocchette di patate

BOCCONCINI DI VITELLO ALLA ZURIGHESE CON I FUNGHI

1. Salare 250 g di funghi champignon e metterli nella bacinella inox con 20 ml d'olio di colza. Farli rosolare con il programma ESPERTO 5 minuti / velocità 1A / 120°C.

2. Stufarli con il programma ESPERTO 3 minuti / velocità 1A / 140°C. Aggiungere i funghi saltati alla salsa al punto 6.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout) - version DE