SECONDI PIATTI DI CARNE

Vitello brasato alla greca

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.

© Gruppo Micologico Carlo Vittadini
Via degli Alpini 34 - 20054 Segrate (MI) | CF. 91512400150