

Le ricette di LeTrifole.Com

Cotoletta di vitello tartufata

4 larghe fette di vitello, 5 uova, un bicchiere di panna da cucina, un bicchiere di latte, un po' di tartufo (o vasetto), farina di frumento parmigiano, un pizzico di semolino, noce moscata, sale e pepe. In un pentolino mescolate la farina con un po' di parmigiano, un pizzico di semolino, noce moscata, sale, pepe, le uova, la panna. iniziate a fuoco moderato, sempre mescolando, poi unite il latte un poco alla volta, sino a quando la salsa risulterà ben densa. A quel punto toglietela dal fuoco e continuate a mescolarla fino a quando sia intiepidita.

Aggiungere anche un po' di tartufo tagliato a sottili lamelle. Quindi prendere la carne, batterla bene e cuocerla sulla piastra, poi spalmatela con un po' della salsa e arrotolate fissandola con uno stecchino.

Foderate una pirofila con carta da forno e adagiatevi gli involtini, versatevi sopra la salsa rimasta, chiudete in forno per una ventina di minuti a 180° . servite caldo.

Le Trifole di Davide Curziatti

Via dei Caduti, 24 San Marzano Oliveto(AT) Italy Tel. 0141 856701 Cell. +39 392 6157332
Via A. de Gasperi, 90 Acqualagna (PU) Italy Tel. 0721 798581 Cell. +39 392 6157332