



Francia - Blanquette di vitello - [Visualizza sul sito di line](#)

secondo piatto - carne - vitello - Francia

Ingredienti:

- 1kg. di carne di vitello, metà dalla spalla e metà dal fianco, tagliata in pezzi da 75 g. ciascuno.
- 2 grosse cipolle
- 1 mazzetto misto di aromi: un ramo di timo e 1 foglia di alloro, alcune code di prezzemolo
- 3 cucchiaini da minestra di crema di latte densa
- 2 tuorli
- 4 bei pomodori
- 50 g. di burro
- 30 g. di farina
- sale, pepe

Preparazione:

in una casseruola di ghisa, fare rinvenire nel burro, i pezzetti di carne. Devono essere dorati, con una bella crosticina.

Togliere la carne ed eliminare il burro di cottura. Rimettere la carne, cospargere con la farina.

Rimescolare bene, affinché i pezzettini di carne si impregnino bene di farina.

Lasciate brunire la farina

Aggiungere il brodo a un mestolo per volta rimuovendo e grattando il succo di cottura dal fondo della casseruola.

Coprire la carne con il bollito.

Aggiungere le cipolle con dentro infilzati i chiodi di garofano, il mazzetto di aromi (con prezzemolo abbondante), i pomodori spellati e senza semi, tagliati in quarti grossolanamente, aggiungere un cucchiaino di sale grosso ed alcuni grani di pepe frantumato.

Portare ad ebollizione, ridurre lasciando sobbollire leggermente, coprire. Togliere il mazzetto di aromi. Togliere un mestolo di succo di cottura. Versare lentamente sui tuorli già battuti in una ciotola. Fuori dal fuoco aggiungere al contenuto della casseruola, la crema e le uova legate, rimescolare. Rimettere a fuoco dolce, servire con riso pilaf o patate al vapore.