BOCCONCINI CRISTINA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di polpa di vitello,
- 30 g di burro,
- olio,
- salvia,
- rosmarino,
- alloro,
- 1 bicchierino di cognac,
- 4 cipolle,
- 2 carote,
- sedano,
- 2 cucchiai di farina,
- sale,
- pepe,
- noce moscata,
- cannella.

Rosolare burro, olio e odori.
Infarinare i bocconcini.
Affettare la verdura.
Versare tutto nel condimento, far prendere colore, salare e aggiungere le droghe.
Aggiungere poco a poco dell'acqua tiepida, fino a formare un sughetto denso.
Cuocere scoperto a fuoco moderato per 1 ora.
Irrorare col cognac e cuocere ancora per 1/4 d'ora.