FRICASSEA DI VITELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 gr. di fesa di vitello tagliata a pezzetti,
- 50 gr. di burro,
- 3 tuorli
- mezza cipollina
- un mazzetto di prezzemolo
- un pizzico di timo (facoltativo),
- 2 foglie di alloro,
- poca farina,
- 3/4 di litro circa di brodo,
- 1 dl.
- di panna liquida,
- sale,
- pepe.

Legate insieme la cipolla, il prezzemolo, il timo e l'alloro con un filo bianco formando un mazzetto.
Fate sciogliere il burro in una casseruola, unitevi la carne passata nella farina e lasciatela rosolare per qualche minuto, a fuoco basso e mescolando continuamente.
Salatela, pepatela, bagnatela con un mestolino di brodo, mescolate, unite il mazzetto di aromi e lasciate cuocere a fuoco moderato per un'ora e mezzo circa.
Durante la cottura aggiungete, piano piano altro brodo bollente.
Accertatevi della cottura della carne punzecchiandola con la forchetta.
A parte in una terrina sbattete i tuorli e diluiteli con la panna liquida.
Quando la carne sarà cotta fate addensare bene il sughetto di cottura; quindi unitevi le uova sbattute, mescolate un istante a fuoco dolce e versate subito la fricassea di vitello su un piatto da portata.