BLANQUETTE DI VITELLO

Ingredienti per 4, 6 persone:

- 1 kg. di spalla o petto di vitello,
- 12 cipolline,
- un cucchiaio di farina,
- 50g. di burro,
- 2 tuorli d'uovo,
- 2 cucchiari di panna densa,
- 1 mazzetto di erbe aromatiche miste,
- acqua,
- il succo di mezzo limone,
- sale,
- pepe nero macinato al momento.

Tagliate la carne a cubetti e fatela saltare nel burro insieme alle cipolline.

Cospargete di farina e aggiungete tanta acqua quanto basta per coprire la preparazione.

Unite le erbe tritate e regolate di sale e pepe.

Fate sobbollire su fuoco dolce per 90 minuti circa.

Ponete la carne e le cipolline in una terrina e tenetela al caldo.

Sbattete i tuorli con la panna.

Stemperate col succo di limone e versateli nel fondo di cottura della carne.

Portate la salsa ad ebollizione e mescolatela energicamente finchè sarà densa e cremosa.

Passatela attraverso un setaccio fine e versatela sulla blanquette di vitello.

Servitela subito accompagnandola con sformatini di riso e patate novelle cotte al vapore.

Guarnite con foglie di crescione.