SPEZZATINO ALLA SENAPE

Ingredienti per 4 persone:

- un kg di polpa di vitello tagliata a dadi di 2,5 cm,
- 3 cucchiai di salvia essiccata,
- un cucchiaio e mezzo di senape in grani,
- 5 scalogni,
- 10 foglie di salvia fresca,
- un dl di vino bianco secco,
- 2 dl di brodo,
- 3 cucchiai di senape di Digione,
- olio extravergine di oliva,
- 40 g di burro,
- sale e pepe verde;

Per accompagnare:

- funghi champignon,
- rucola selvatica,
- cicorino,
- patate novelle lessate

In una terrina mescolate la carne con la salvia secca, la senape in grani e pepe verde macinato. In una padella scaldate il burro con 4 cucchiai d'olio e rosolatevi la carne su tutti i lati; unite gli scalogni sbucciati e tagliati a spicchietti, la salvia fresca e rosolate per 2 minuti. Bagnate prima con il vino facendolo evaporare poi con il brodo caldo; unite la senape, mescolate e cuocete per 10/12 minuti a fuoco medio; regolate di sale. Servite con le patatine affettate e un insalata di champignon, rucola e cicorino condita con olio extravergine di oliva, aceto balsamico, succo di limone, sale e pepe.