

NODINI DI VITELLO IN BELLAVISTA

Ingredienti per 4 persone:

- quattro nodini di vitello tagliati non troppo sottili, (complessivamente 600 gr. circa)
- una fetta di pancetta magra di 50 gr.
- una fetta di prosciutto crudo o cotto di 50 gr.
- un piccolo tartufo nero conservato
- (facoltativo) alcuni cetriolini e funghetti sott'aceto,
- farina,
- una noce di burro,
- vino bianco secco,
- olio,
- sale,
- pepe.

Pareggiate i nodini tutt' intorno in modo da eliminare le sfrangiature e la parte cartilaginosa, lasciando scoperto l'osso.

Tagliate la pancetta il prosciutto, i funghi, i cetrioli e il tartufo a bastoncini della lunghezza di circa 2 centimetri.

Praticate nella carne dei piccoli taglietti e infilate in ognuno un bastoncino degli ingredienti sopraindicati, facendo in modo che sbordi dalla carne stessa di un centimetro circa.

Infarinate i nodini da ambe2 le parti.

Fate scaldare il burro con quattro o cinque cucchiariate di olio, immergetevi i nodini e fateli ben dorare, rigirandoli di tanto in tanto.

Salate e pepate la carne, quindi spruzzatela con mezzo bicchiere abbondante di vino bianco che lascerete evaporare.

Continuate la cottura, a fuoco molto dolce, aggiungendo, se occorre, un po' di acqua bollente o, se l'avete in casa, un po' di brodo.

A cottura ultimata sollevate i nodini, ad uno ad uno dal sughetto e appoggiateli su un tagliere.

Con un coltello affilato tagliate via la parte eccedente dei vari ingredienti con cui avete stecato i nodini.

Mettete questi ultimi a riscaldare un attimo nel sughetto, disponeteli uno accanto all'altro su un piatto e cospargeteli con il sugo.

Volendo, potete guarnire il piatto da portata con dei mezzi peperoni, precedentemente spolverizzati di pane grattugiato, prezzemolo e aglio tritati, cosparsi di olio e messi a cuocere in forno su una placca unta di olio.