Quando il vitello sposa le pesche...

Data: Invalid Date | Autore: Clara Varano



Ieri ho sperimentato un nuovo secondo. Invece di andare al mare, sono rimasta a casa, a leggere e proprio mentre leggevo mi si è accesa una lampadina.

Sul frigorifero campeggiavano delle stupende pesche e sul tavolo, invece, se ne stava a macerare del vitello.

Ho chiuso il libro e mi sono detta: "Perché no?"

Pensato e fatto. Non sono il tipo a cui piace perdere tempo.[MORE]

Il risultato è stato migliore di quanto avessi solo osato immaginare, così voglio condividere con tutti voi questo piccolo successo.

Ingredienti per 4 persone:

500 gr di vitello;
2 pesche grandi;
1 cucchiaio di miele;
uvetta sultanina q.b.;
sale q.b.;
1 birra;
vino bianco q.b.

Sbucciate le pesche e affettatele sottilmente. In una wok, assieme alla polpa delle pesche mettete

dell'uvetta sultanina e fate andare il tutto per una decina di minuti, finché il frutto non sarà diventato una purea.

Prima di levare il composto dal fuoco, aggiungete il miele e lasciate caramellarlo per un paio di minuti. Sfumate il tutto con del vino bianco.

A parte, dopo aver fatto macerare il vitello nella birra, per eliminare il sangue in eccesso, tagliatelo a fette, né sottili né grosse, e aggiustatelo di sale.

Quindi, infarinatelo e adagiatelo sulla purea riaccendendo il gas.

Lasciate cuocere per cinque minuti. La carne dovrà risultare rosea all'interno e tenera.

Servite il piatto quando è ancora caldo, ma non bollente.

Ricetta tratta dal blog "A cena dalle Sorelle"

Clara Varano

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/quando-il-vitello-sposa-le-pesche/15962