

Fettine di vitello al vino rosso e radicchio



Descrizione

Prepara le fettine di vitello al vino rosso con radicchio brasato. Infatti, questa ricetta semplice e gustosa, è ideale per l'inverno. Porta in tavola i sapori di stagione con pochi ingredienti e tanto gusto.

Informazioni

PREPARAZIONE: 15 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 25 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

8 fettine di **vitello**
200 ml di **vino rosso** corposo
2 cucchiaini di **farina 00**
1 spicchio d'**aglio**
1 rametto di **rosmarino**
2 cespi di **radicchio rosso**

1 **scalogno**
50 ml di **aceto balsamico**
1 cucchiaino di **zucchero di canna**
Olio e.v.o. q.b.
Sale e pepe q.b.

Preparazione

- 1) Lava il radicchio, elimina le foglie esterne rovinata e taglialo a metà o in quarti. Trita finemente lo scalogno.
- 2) In una padella, scalda l'olio e soffriggi lo scalogno. Aggiungi il radicchio e rosolalo a fiamma viva per un paio di minuti, poi sfuma con l'aceto balsamico, unisci lo zucchero di canna e regola di sale.
- 3) Copri e lascia cuocere a fiamma bassa per 10-15 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- 4) Infarina leggermente le fettine di vitello e scuotile per eliminare l'eccesso.
- 5) In una padella, scalda l'olio con l'aglio e il rosmarino, poi rosola le fettine a fiamma viva su entrambi i lati finché non saranno dorate. Togli la carne dalla padella e tienila in caldo.
- 6) Nella stessa padella, sfuma con il vino rosso e fai ridurre la salsa fino a ottenere una consistenza cremosa. Regola di sale e pepe, quindi rimetti le fettine in padella e lasciale insaporire per un paio di minuti.
- 7) Impiatta le fettine con la salsa al vino rosso e aggiungi il radicchio brasato come contorno. Decora con un rametto di rosmarino fresco e servi caldo.