Cotolette di vitello

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	2 Ore
Porzioni	4
Elettrodomestico	CombairSteamer V6000 dal 2021

Tenere cotolette con salsa alle spugnole

Cotolette di vitello

800 g di trancio di costolette di vitello

burro per rosolare

un po' di sale

un po' di pepe

Salsa alle spugnole

100 g di spugnole, oppure 30 g di spugnole essiccate, rinvenute e sgocciolate

1 scalogno, tritato

1 spicchio d'aglio, schiacciato

burro per soffriggere

50 ml di cognac

400 ml di fumetto di vitello

250 ml di panna intera

1½ CM di amido di mais

un po' di sale

un po' di pepe

un po' di succo di limone

Guarnizione

un po’ di fior di sale

Cotolette di vitello

Salare bene la carne. Scaldare il burro per arrostire in una padella, rosolare la carne a fuoco vivo su tutti i lati e insaporire con il pepe. Trasferire su una griglia sull’appoggio centrale. Posizionare una teglia rivestita con carta da forno sull’appoggio inferiore. Inserire la sonda di temperatura dell’alimento nel punto più spesso della carne e collegarla alla camera di cottura.

Cuocere per 2 ore alla temperatura sonda di 59 °C con «Cottura delicata carne rosolata».

Salsa alle spugnole

Tagliare le spugnole in quattro, lavarle e scolarle bene. In un pentolino far imbiondire spugnole, scalogno e aglio con burro da friggere a fuoco medio.

Aggiungere il cognac e far ridurre della metà. Mescolare fumetto di vitello, panna intera e amido di mais, versare nel pentolino e portare ad ebollizione mescolando di tanto in tanto. Far addensare la salsa alla consistenza desiderata a fuoco medio. Condire con sale, pepe e succo di limone.

Guarnizione

Tagliare la carne a fette. Cospargere le superfici tagliate con un po’ di fior di sale e servire con la salsa.

Fasi di cottura

Cottura delicata, fino a una temperatura degli alimenti di 59 °C (max 2 Ore)

Accessori

Griglia

Teglia

Sonda di temperatura dell’alimento

Ulteriori informazioni

Creata il	26.01.2022