Scaloppine di vitello alla zurighese con rösti al burro

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	45 Min.
Porzioni	4

Un piatto dalla lunga tradizione: teneri straccetti di vitello in una vellutata salsa di funghi alla panna, serviti con rösti dorati al burro. Un classico di Zurigo, semplice e irresistibile.

Rösti al burro

600 g patate a pasta cerosa

acqua

un po' di noce moscata macinata

¾ cucchiaino sale

un po' di pepe

un po' di burro chiarificato

50 g burro, in fiocchi

Vitello alla zurighese

un po' di burro chiarificato

200 g funghi cardoncelli, dimezzato, a fette

½ cucchiaino sale

un po' di pepe

500 g filetto di vitello, a strisce larghe quanto un dito

½ cucchiaino sale

2 scalogni, finemente tritato

1 pizzico di zucchero

1 pizzico di sale

50 ml vino bianco

300 ml crema

1 - 2 cucchiaio jus di vitello

un po' di sale

un po' di pepe

un po' di burro chiarificato

1 cipollotto, a fette sottili in diagonale

Rösti al burro

Metti le patate in una pentola, coprile con acqua e portale a ebollizione a fuoco alto (livello 9). Ridurre a fuoco basso o medio (livello 3-4) e lasciare sobbollire per circa 15 minuti, fino a quando saranno cotti per circa due terzi e ancora sodi al centro. Scolare e lasciare raffreddare. Sbucciare le patate, grattugiarle grossolanamente con una grattugia per rösti o a fori larghi e condirle con noce moscata, sale e pepe. Sciogliere un po' di burro chiarificato nella padella antiaderente o nella padella per rösti a fuoco medio (livello 6-7). Aggiungere le patate, formare un rösti rotondo e cuocere per circa 10 minuti fino a doratura. Girare con attenzione il rösti e premere leggermente i bordi per mantenere una forma rotonda. Cuocere per altri 10 minuti, aggiungendo gradualmente piccoli pezzi di burro lungo i bordi e lasciandoli sciogliere.

Scaloppine di vitello alla zurighese

Riscaldare il burro chiarificato in una padella a fuoco alto (livello 7-8). Soffriggi i funghi fino a doratura, mescolando di tanto in tanto, quindi condisci con sale e pepe. Rimuovere e mettere da parte. Condisci le strisce di vitello con il sale. Scaldare un po' di burro chiarificato nella stessa padella a fuoco alto (livello 8). Rosola rapidamente la carne in lotti su tutti i lati in modo che diventi dorata all'esterno ma rimanga rosa all'interno. Rimuovere e mettere da parte. Ridurre il calore a medio (livello 6), aggiungere lo scalogno e soffriggere fino a renderlo traslucido, condendo con zucchero e sale. Versare il vino bianco e ridurre della metà. Aggiungere la panna e cuocere a fuoco basso o medio (livello 4-5) fino a ridurre leggermente. Aggiungere il fondo di vitello e ridurre ulteriormente. Rimetti la carne e i funghi nella padella, riscalda e condisci con sale e pepe. Servire il rösti e il vitello a fette nei piatti, cospargere con un po' di cipollotto.

Consigli

Usa il codone di vitello invece del filetto di vitello. Usa funghi champignon o funghi misti invece dei funghi cardoncelli.

Accessori

Pentola con coperchio (20 cm ø)

Padella antiaderente (28 cm ø)

Padella (28 cm ø)

Ulteriori informazioni

Creata il	13.04.2026