

MEDAGLIONI MARINATI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 medaglioni di vitello da 150 gr l'uno,
- 2 bicchieri di vino bianco secco,
- 2 cucchiaini di aceto bianco,
- carota n°2,
- 1 gamba di sedano,
- 1 cipolla,
- 1 foglia di alloro,
- 1 rametto di rosmarino,
- 2 chiodi di garofano,
- 30 gr di burro,
- sale e pepe.

Mondate e lavate le verdure e tagliatele a pezzetti. Raccoglietele in una terrina che possa contenere la carne di misura, unite l'alloro, il rosmarino, i chiodi di garofano e la carne, dopo averla salata e pepata. Bagnate con il vino e l'aceto e fate marinare la carne per almeno un'ora, coperta con un foglio di pellicola, rigirandola di tanto in tanto. Fate scaldare il burro in una casseruola. Rosolatevi la carne da entrambe le parti, poi versatevi il liquido e le verdure della marinata e fate cuocere a fuoco moderato per 15 minuti circa. Servite subito, con tutto o parte del fondo di cottura.