

VITELLO AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 800g. di noce di vitello,
- 2 cucchiaini di olio,
- 40g. di burro,
- mezzo bicchiere di vino bianco secco,
- limone n° 3,
- una costola di sedano,
- un cucchiaino di cognac,
- sale e pepe.,

Fate sciogliere in una casseruola il burro con l'olio: adagiatevi la carne e fatela ben rosolare da ogni lato, per 5 minuti circa.

Spruzzate col vino, lasciatelo evaporare a fuoco vivo, abbassate la fiamma e fate cuocere per 20 minuti circa. Spremete il succo di un limone e irrorate la carne che, nel frattempo, rigirerete spesso. Salate e cuocete ancora per almeno 50 minuti unendo, se occorre, poca acqua calda. Pulite e lavate il sedano, tagliatelo a pezzetti e mettetelo in un frullatore con l'aggiunta del succo dei rimanenti 2 limoni, più qualche pezzetto di scorza e il cognac. Frullate in modo da ottenere una salsa omogenea alla quale aggiungere una abbondante macinata di pepe. Togliete la carne dalla casseruola e tagliatela a fette. Aggiungete al fondo di cottura la salsa al limone, fate scaldare per pochi istanti, poi versatela sulle fette di vitello e servite.