

BOCCONCINI ALL'AGRO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fette di fesa di vitello,
- 2 spicchi di aglio,
- 3 foglie di alloro,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di succo di limone,
- 2 cucchiaini di aceto di vino,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- sale.

Tagliare a listarelle le fette di fesa di vitello e farle dorare in un tegame con gli spicchi d'aglio sbucciati, 3 foglie d'alloro e 4 cucchiaini d'olio.

Mescolare il succo di limone, l'aceto, il vino bianco e versare l'emulsione sulla carne.

Salare e far cuocere a fuoco medio per 10 minuti.