Alessandro Borghese Kitchen Sound, prepariamo i rostin nega'a. VIDEO

borghese-8-882f94ba

ROSTIN NEGA'A
(Costo € - Tempo 35 min - Difficoltà ##)

Ingredienti:
4 nodini di vitello da 200g
50g pancetta
50g burro
2dl vino bianco secco
Sale e pepe q.b.
Salvia q.b.

Preparazione:
Incidi più volte la pellicina che avvolge la fettina di carne e in seguito aiutandoti con dello spago da cucina, lega il nodino.
Taglia la pancetta a listarelle e soffriggila in un tegame con il burro. Una volta sciolto, incorpora il nodino. Fai rosolare la carne su entrambi i lati aggiustando prima di sale e poi di pepe.
Sfuma con il vino bianco, lasciando proseguire la cottura.
Una volta che il vino è evaporato e la salsa ha tirato è il momento di impiattare!
Elimina lo spago da cucina dal nodino, taglia qualche fettina e posizionala al centro del piatto.
Per finire, aggiungi qualche fogliolina di salvia, pepe di mulinello e il sughetto di cottura.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno