

Herrengröstel (Per 4 persone)

Rosticciata del signore

Carne 400 g di noce o di filetto di vitello
4 fette di speck

Verdura 300 g di patate non farinose
60 g di cipolle tagliate a dadini

Altro 5 C di olio per rosolare
200 ml di salsa bruna o di brodo di carne
1 C di burro freddo

Condimento 1 foglia di alloro
1 c di maggiorana tagliata finemente
1 c di prezzemolo tagliato finemente
pepe appena macinato
sale



Inoltre gli anelli fritti di una cipolla

- Lavare le patate e cuocerle in acqua salata per circa 40 minuti.
- Far raffreddare la patate, sbucciale e tagliarle a fette.
- Scaldare l'olio in una padella e dorarvi le patate.
- Condire la carne di vitello con sale e pepe, quindi rosolarla assieme alle cipolle in un po' di olio caldo.
- Unire le patate, l'alloro, la maggiorana, il prezzemolo, la salsa bruna e far sobbollire il tutto.
- Salare e pepare la rosticciata ed aggiungere il burro.
- Abbrustolire le fette di speck e disporle sulla rosticciata insieme alle cipolle fritte.

Suggerimenti e consigli

- Servite come contorno un'insalate di cavolo.

