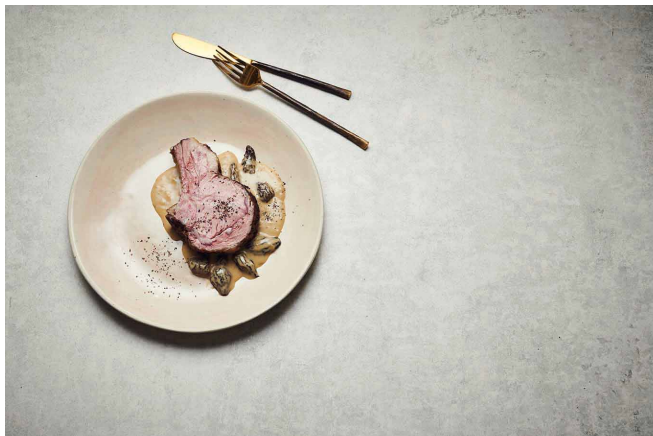




# Cotolette di vitello

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.  
Tempo di cottura 2 Ore  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Combair Steamer V6000 dal 2021

Tenere cotolette con salsa alle spugnose

## Cotolette di vitello

800 g di trancio di costole di vitello

burro per rosolare

un po' di sale

un po' di pepe

## Salsa alle spugnose

100 g di spugnose, oppure 30 g di spugnose essiccate, rinvenute e sgocciolate

1 scalogno, tritato

1 spicchio d'aglio, schiacciato

burro per soffriggere

50 ml di cognac

400 ml di fumetto di vitello

250 ml di panna intera

1½ CM di amido di mais

un po' di sale

un po' di pepe

un po' di succo di limone

## Guarnizione





un po' di fior di sale

## Cotolette di vitello

---

Salare bene la carne. Scaldare il burro da friggere in una padella, rosolare la carne a fuoco vivo su tutti i lati e condire con il pepe. Trasferire su una griglia sull'appoggio centrale. Posizionare una teglia rivestita con carta da forno sull'appoggio inferiore. Inserire la sonda di temperatura dell'alimento nel punto più spesso della carne e collegarla alla camera di cottura.

Cuocere per 2 ore alla temperatura sonda di 59 °C con cottura delicata carne rosolata.

## Salsa alle spugnole

---

Tagliare le spugnole in quattro, lavarle e scolarle bene. In un pentolino far imbiondire spugnole, scalogno e aglio con burro da friggere a fuoco medio.

Aggiungere il cognac e far ridurre della metà. Mescolare fumetto di vitello, panna intera e amido di mais, versare nel pentolino e portare a ebollizione mescolando di tanto in tanto. Far addensare la salsa alla consistenza desiderata a fuoco medio. Condire con sale, pepe e succo di limone.

## Guarnizione

---

Tagliare la carne a fette. Cospargere le superfici tagliate con un po' di fior di sale e servire con la salsa.

## Fasi di cottura

---

**Cottura delicata, fino a una temperatura degli alimenti di 59 °C (max 2 Ore)**

## Accessori

---

Griglia

Teglia

Sonda di temperatura dell'alimento

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

26.01.2022

