

Ricetta: Rosticciata di carne e patate

Author: WWW.MISYA.INFO

La Rosticciata, un secondo piatto di patate e carne, è una ricetta tipica del Trentino Alto Adige. L'ho assaggiata per la prima volta da bambina durante una vacanza con i miei genitori a Bolzano. Quando l'ho riproposta a casa, ci siamo persi nei ricordi dei nostri viaggi con tutta la famiglia, quando partivamo di notte per raggiungere in macchina "mete lontane". Eh si, una delle cose più belle del cibo e' che ti riporta alla mente episodi che pensavi di aver dimenticato, la rosticciera di carne e patate l'altra sera ha fatto la magia di riportare alla memoria i ricordi di kastelruth ;) buona domenica amiche

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr di fettine di vitello
- 2 patate
- 1 cipolla
- 80 gr di burro
- sale
- pepe
- brodo di carne
- maggiorana
- prezzemolo

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 45 min

Tempo totale: 1 ora

Procedimento per preparare la rosticciata di carne e patate

Lavate le patate con la buccia, mettetele in una casseruola, copritele con abbondante acqua fredda e fatele cuocere per circa mezz'ora

Sbucciate e tagliatele a fette non troppo sottili.

tritare la cipolla, mettetela in una larga padella con 40 g di burro e fatela appassire a fuoco basso

Unite al soffritto le fettine di vitello e fatele colorire da entrambi i lati, quindi togliete momentaneamente la carne dal fornello.

In un'altra padella antiaderente fate fondere il burro rimasto e fate dorare uniformemente le patate, aggiungendo prezzemolo e maggiorana.

Unite la carne alle patate, regolate di sale e pepe e irrorate con un mestolo di brodo bollente

Servite la Rosticciata di carne e patate ben caldo.