

NODINI DI VITELLO

*con peperoni
grigliati*



T. Boer & zn
CONTROLLED QUALITY VEAL



PORZIONI:
4



DIFFICOLTÀ:
FACILE



COTTURA:
30 MINUTI

INGREDIENTI:

- 4 NODINI DI VITELLO
- 2 PEPERONI ROSSI
- 2 PEPERONI GIALLI
- 200 G RICOTTA DI BUFALA
- ERBE AROMATICHE
- OLIO
- SALE E PEPE
- LIME
- SEMI DI FINOCCHIETTO
- AGLIO
- ZENZERO

PROCEDIMENTO

Ricavare delle falde dai peperoni, togliere con un pelapatate la buccia esterna, eliminare i semi e la parte bianca interna. Scaldare bene una bistecchiera, ungerla con olio, aggiungere i peperoni e grigliarli per 15 minuti avendo cura di girarli. Una volta pronti tagliarli a striscioline e condirli con olio e sale e pepe. Sulla stessa bistecchiera cuocere i nodini di vitello a fiamma vivace 6 minuti per lato, condire con olio, sale pepe ed erbe aromatiche. Concludere con una quenelle di ricotta di bufala.

