



Stinco di vitello allo spumante



Ingredienti per 4 persone

n° 1	Stinco di vitello
250 ml	Spumante secco
20 gr	Burro
n° 1	Cipolla
n° 3	Cucchiari Olio Extravergine di Oliva
n° 1	Ciuffo di basilico
n° 2	Foglie di alloro
n° 1	Ciuffo di prezzemolo
n° 3	Foglie di salvia
q.b.	Sale e pepe

Preparazione

1. Sbucciare e affettare la cipolla, lavare il basilico, il prezzemolo, l'alloro, le foglie di salvia e asciugarli. Pulire lo stinco di vitello, lavarlo, asciugarlo e metterlo in un largo recipiente che lo possa contenere di misura.
2. Aggiungere allo stinco la cipolla, il basilico, l'alloro, la salvia, il prezzemolo, poi versarvi lo spumante, bagnandolo uniformemente; lasciare marinare lo stinco con le erbe aromatiche nello spumante per 5 ore al fresco, rigirandolo di tanto in tanto.
3. Trascorso il tempo, scolare lo stinco dalla marinata e asciugarlo; mettere il burro e l'olio in una casseruola, farli scaldare a fuoco basso, aggiungere lo stinco e farlo rosolare.
4. Insaporire lo stinco con 1 pizzico di sale e 1 manciata di pepe e girarlo spesso. Irrorare lo stinco con la marinata e farlo cuocere a fuoco dolce e a casseruola coperta per 2 ore, rigirandolo di tanto in tanto.
5. A cottura ultimata, scolare lo stinco e trasferirlo su un piatto da portata; filtrare il fondo di cottura attraverso un colino, metterlo sul fuoco per farlo ridurre, se non dovesse risultare abbastanza denso, e versarlo caldo in una salsiera.
6. Tagliare lo stinco a fette verticali parallele all'osso e servirlo in tavola ancora caldo con la salsina di cottura. A piacere accompagnare le fette di vitello con verdure di stagione glassate, preparate in precedenza.