

Alessandro Borghese Kitchen Sound, prepariamo i rostin nega'a. VIDEO

borghese-8-882f94ba

ROSTIN NEGA'A

(Costo € - Tempo 35 min - Difficoltà ##)

Ingredienti:

4 nodini di vitello da 200g

50g pancetta

50g burro

2dl vino bianco secco

Sale e pepe q.b.

Salvia q.b.

Preparazione:

Incidì più volte la pellicina che avvolge la fettina di carne e in seguito aiutandoti con dello spago da cucina, lega il nodino.

Taglia la pancetta a listarelle e soffriggila in un tegame con il burro. Una volta sciolto, incorpora il nodino. Fai rosolare la carne su entrambi i lati aggiustando prima di sale e poi di pepe.

Sfuma con il vino bianco, lasciando proseguire la cottura.

Una volta che il vino è evaporato e la salsa ha tirato è il momento di impiattare!

Elimina lo spago da cucina dal nodino, taglia qualche fettina e posizionala al centro del piatto.

Per finire, aggiungi qualche fogliolina di salvia, pepe di mulinello e il sughetto di cottura.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno