



NERVETTI DI VITELLO CON SCALOGNO E CAROTE ALL'OLIO DI TRICESIMO

INGREDIENTI

*g 500 di nervetti di vitello • pepe in grani • 1 costa di sedano • 1 cipolla bianca piccola • 2 carote •
1 mazzetto di timo • 1 foglia di alloro • 1 scalogno • aceto di vino • Asperum (salsa balsamica prodotta da Midolini in
Manzano) • olio extravergine di oliva di Tricesimo • insalatina a foglia verde*

PREPARAZIONE

Far bollire i neretti per circa due ore con il pepe in grani, la costa di sedano, la cipolla, le carote, il mazzetto di timo e la foglia di alloro, lasciare raffreddare; tagliare i neretti a dadini e le carote a listarelle.

Brasare lo scalogno e saltare i neretti in questo brasato.

Servire con le carote sull'insalatina con spruzzata di aceto di vino, Asperum e olio extravergine di oliva.



VINI CONSIGLIATI

Friulano
Rjgialla
Biancosesto



LA TUNELLA



LA TUNELLA