

Minestra di patate

Difficoltà **facilissima**

Preparazione 5'

Cottura 12'

Calorie 140

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

patate 2 / brodo 1 litro /
tuorli 2 / panna da cucina 50
ml / noce moscata / erba
cipollina 1 mazzetto / sale,
pepe

1 Sbucciate le patate e lavatele sotto acqua fredda corrente. Intanto portate il brodo a ebollizione, quindi tuffatevi le patate grattugiate con la grattugia a fori grossi, facendole cadere direttamente nella casseruola e lasciate cuocere a fuoco

dolce per circa 8 minuti.

2 Trasferite i tuorli in una ciotolina, sbatteteli leggermente, poi incorporatevi la panna, un pizzico di sale e una macinata di pepe e profumate con una grattatina di noce moscata.

3 Unite il composto di tuorli alla minestra, lasciate insaporire ancora 3-4 minuti, mescolando continuamente, profumate con erba cipollina tagliuzzata e servite.

SI SERVE COSÌ

* Potete servire questa minestra con crostini al formaggio. Tagliate a pezzetti 4 fette di pan carrè; tostateli, sistematevi sopra 2-3 cubetti di montasio e passate ancora qualche minuto sotto il grill.



17
MINUTI

Straccetti di vitello all'agro

Difficoltà **facilissima**

Preparazione 8'

Cottura 7'

Calorie 285

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

fettine di vitello 500 g /
zucchine 2 / pomodori ramati
2 / sedano 1 costola / aceto
bianco 50 ml / vino bianco 1/2
bicchiere / foglie di alloro 2 /
bacche di ginepro 2 / farina
100 g / olio extravergine
d'oliva / sale, pepe

1 Mescolate in una ciotola l'aceto (tenendone da parte un cucchiaino), il vino bianco, le foglie di alloro e le bacche di ginepro. Tagliate le fettine di vitello a stri-

scioline, immergetele nella marinata e lasciate riposare per 15 minuti.

2 Sgocciolate le fettine, asciugatele con carta assorbente, infarinatete e fatele rosolare in una larga padella con un filo di olio.

3 Unite le verdure tagliate a dadini, salate, pepate e sfumate con il cucchiaino di aceto rimasto. Lasciate evaporare e servite subito.

Più delicati

Al posto dell'aceto di vino, potete provare quello di mele, dal sapore più tenue. Aceto di mele biologiche Ponti 0,5 l a 2,80 €



TANTE FETTINE SOTTILI

Questo secondo rapidissimo, può essere fatto anche con altri tagli di carne come manzo, fesa di tacchino e petto di pollo.

LA PIU'
VELOCE
SOLO
15'