

Vitello con nocciole e timo

Portata: Secondi di
carne

Tempo:

Numero persone: 1

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 1 persone

- 120 gr fesa di vitello in un unico pezzo
- 40 ml bevanda vegetale di riso
- 4 fette biscottate integrali
- 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
- 1 cucchiaio e mezzo di granella di nocciole
- 1 cucchiaino di timo secco
- 1 pizzico di sale
- 1 pizzico di pepe nero

Preparazione

1 - Per prima cosa taglio la fesa di vitello in piccoli dadini regolari di circa 2 cm per lato, poi li metto in una ciotola e ci verso sopra la bevanda di riso, coprendoli il più possibile; sigillo con pellicola e metto a riposare in frigo per circa un'ora. Trascorso questo tempo, tolgo dal frigo i bocconcini e li scolo per bene, asciugando il liquido in eccesso con carta da cucina.

2 - In un mortaio pesto le fette biscottate in modo da polverizzarle, lasciando anche qualche briciola un po' più grossolana; verso la polvere ottenuta in un piatto, aggiungo il timo, un cucchiaio colmo di granella di nocciole, un pizzico di sale e pepe, e successivamente vi passo i dadini di vitello per panarli bene, rotolandoli su tutti i lati.

3 - In una capace padella antiaderente verso l'olio e lo scaldo al punto giusto; aggiungo poi i dadini panati e li cuocio a fiamma vivace, sempre mescolando, per circa 10 minuti, dorandoli bene su tutti i lati.

4 - Una volta cotti, li servo caldissimi, spolverizzando con la granella di nocciole rimasta, un pizzico di sale e, a piacere, altro timo.