Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Bocconcini di vitello nella pancetta o nel prosciutto

Ingrédients

Préparation

Je détaille la viande en cubes de 2 cm de côté.
J`enveloppe chaque cube de viande dans le jambon de Parme (ou la pancetta) et une feuille de sauge.
Je fais revenir à la poêle les cubes enrobés avec très peu de beurre, jusqu`à coloration du jambon, puis je réduis le feu et je poursuis la cuisson à feu doux en mouillant légèrement au vin blanc et au bouillon.

Je termine la cuisson et je sers avec le fond de sauce.

Notes :