

Ingredienti (per sei persone):

1 kg. di coscia di vitello
30 gr. di burro
1/2 bicchiere di olio
6 pomodori
12 cipolline
12 funghi coltivati
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
1 ciuffo di prezzemolo
1 foglia di lauro
1 pizzico di timo in polvere
1 cucchiaio di farina
1 bicchiere di vino bianco secco
1/2 litro di brodo
fette di pane fritte nel burro

Preparazione: tagliare il vitello a pezzi regolari.

In una casseruola con l'olio far rosolare la carne con una cipolla tritata e, quando sarà ben dorata, salare e pepare, spolverizzarla con la farina, bagnare col vino e mescolando bene far addensare, unire il brodo caldo; quando alza il bollore unire i pomodori pelati, privati dei semi e tritati, l'aglio schiacciato, il lauro e un pizzico di timo.

Incoperchiare e far cuocere a fuoco lento per 45 minuti.

Nel frattempo pulire le cipolline e rosolarle nel burro e salare. Pulire i funghi e tagliarli a fettine se sono grossi. Unire le cipolline e i funghi alla carne e portare a cottura. Sgrassare il sugo e servire con fette di pane fritte nel burro.