

NONNA ADA IN CUCINA: Cucinare con la frutta - Vitello al Kiwi

Inviato da Marista Urru
mercoledì 20 gennaio 2010

Cucinare delle fettine è cosa rapida e comoda, ma spesso la fettina semplice risulta poco invitante, usare i kiwi può costituire un piccolo cambiamento che ci porterà via pochissimo tempo.

Potete usare carne di vitello, ma anche l'arista o il prosciutto di maiale cucinati in questo modo vengono appetitosi, senza escludere il petto di pollo o tacchino.

3/4 kiwi, 8 fettine carne, burro e sale

Fate dorare a fuoco vivo le fettine in una padella antiaderente poco unta, vi consiglio di infarinarle leggermente prima, che non vi sia farina in eccesso, questa infarinatura vi aiuta a mantenere i succhi della carne, in questo modo risulta più succosa e morbida.

Saltata e dorata leggermente la carne, mettetela in un piatto mantenendola al caldo, avrete intanto pelato i kiwi, e tagliati in fette abbastanza alte perché cuocendo non si disfino, nella padella in cui avete cotto la carne fate fondere una noce di burro (40 gr), adagiatevi con cura le fettine di frutta, cuocetele un 2 minuti per parte, poi disponetele sulle fettine che avete lasciato in caldo e versate su tutto il burro fuso che è rimasto nella padella, aggiungete se vi

piace una spolverata di pepe bianco.

A volte ho anche provato, ed a me piace, saltare le fettine bagnandole all'ultimo momento con poco brandy per poi aggiungere il sughetto alla frutta.