

PUNTA DI PETTO ALLA FORNARA



RICETTA PER 5 PERSONE :

1,2 kg di punta di petto di vitello
due rami di rosmarino
gli spicchi d'aglio
due ciuffi di timo
Pepe Nero q.b.
Olio extravergine d'oliva
sale qb.

PROCEDIMENTO :

prendiamo il petto di vitello, e applichiamo delle incisioni con il coltello sia da una parte sia dall'altra parte. Poi incominciamo a massaggiarlo con l'olio extravergine d'oliva e iniziamo a condirlo con sale, pepe nero, rosmarino e timo. Nelle ferite che abbiamo procurato alla carne mettiamo dentro gli spicchi d'aglio ancora in camicia. Prendiamo la teglie del kit forno, mettiamo il petto di vitello dentro, copriamo con M. C. e facciamo cuocere a fiamma alta per circa 25 minuti, poi abbassiamo la fiamma e continuiamo a fare cuocere per altri 25 minuti. Spegliamo il gas e lasciamo in auto cottura per altri 10 minuti. Poi prendiamo la carne la mettiamo in un tagliere e la lasciamo intiepidire. La tagliamo la, impiattiamo e buon appetito con Magic Cooker.

P.F.