

Lombo di vitello con steccherini dorati (*Hydnum repandum*)

Ingredienti

600 gr di lombo di vitello intero
200 gr di steccherini dorati (solo esemplari giovani e privati degli aculei)
50 gr di pancetta
100 gr di cipolline
3 carote
1 mazzetto di erbe aromatiche
½ bicchiere di vino bianco secco (Cabernet blanc)
80 gr di burro
Sale e pepe q.b.



Preparazione

Far soffriggere il lombo di vitello in un tegame con il burro e la pancetta tagliata a dadini; bagnare col vino e lasciarlo evaporare. Unire il mazzetto di erbe aromatiche (prezzemolo, erba cipollina e dragoncello) i funghi tagliati a pezzetti, le cipolline, le carote tagliate a fettine, sale e pepe. Aggiungere un po' d'acqua e coprire. Far cuocere lentamente per circa 1 ora. Levare la carne, passare il sugo al passaverdura, correggere di sale tagliare la carne coprire con un po' di salsa e servire.

Vino consigliato: Cabernet Blanc