

Bocconcini di vitello con pinoli e riduzione di balsamico



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di fesa di vitello in un unico pezzo
10 ml di aceto balsamico
2 cucchiaini di brodo vegetale
1 cucchiaino di miele
1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
1 cucchiaino di pinoli Bio, Logico Despar
1 pizzico di prezzemolo
1 pizzico di sale
1 pizzico di pepe nero

Procedimento

1. Per prima cosa taglio la fesa di vitello in piccoli dadini regolari di circa 2 cm di lato; in una capace padella antiaderente scaldo l'olio e faccio rosolare i dadini a fiamma vivace, aggiungo sale e pepe, e procedo la cottura per circa una decina di minuti, irrorando ogni tanto con il brodo per non farli attaccare al fondo.
2. Una volta cotti i dadini, li tolgo dalla padella e li metto su un piatto che copro con carta alluminio; in un altro padellino antiaderente tosto i pinoli sul fuoco per alcuni minuti, dorandoli appena. Spengo e lascio anch'essi da parte.
3. Riprendo la padella con il fondo di cottura, aggiungo l'aceto balsamico e il miele, e rimetto sul fuoco, mescolando con un cucchiaino di legno. Proseguo la cottura per diversi minuti:

l'emulsione formatasi deve leggermente ridursi, addensandosi e creando una morbida crema, senza però assolutamente bruciarsi.

4. A questo punto impiatto i bocconcini, versando sopra un po' della riduzione ottenuta e decoro a piacere con foglioline di prezzemolo fresco.