

Ingredienti (x4 persone)

300g carne macinata di vitello
150g patate
150g carote
150g zucchine
prezzemolo
1 scalogno
8 fette di lardo
50 ml vino bianco secco
olio extra vergine di oliva
sale/pepe



Esecuzione

Tritate lo scalogno e fatelo appassire in una padella con 2 cucchiari d'olio. Pelate le patate e le carote e tagliatele a dadini e unitele al soffritto, dopo un paio di minuti aggiungete le zucchine anch'esse tagliate a dadini. Dopo circa 5 minuti togliete ad fuoco ed amalgamate le verdure con la carne, salate pepate e aggiungete il prezzemolo tritato. Con l'impasto ottenuto formate 4 hamburger ed avvolgete due fettine di lardo sul bordo esterno, fermate il tutto con lo spago da cucina. Scaldate in una padella antiaderente due cucchiari d'olio e disponete i medaglioni nell'olio caldo e fateli rosolare sfumando con il vino bianco. Lasciate cuocere per una decina di minuti a fuoco medio. Servite i medaglioni caldi.



Medaglioni di
vitello e verdure