

Bocconcini di vitello con panatura di nocciole e timo



Ingredienti (per 1 porzione)

120 g di fesa di vitello in un unico pezzo
40 ml di bevanda vegetale di riso
4 fette biscottate integrali
3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
1 cucchiaio e mezzo di granella di nocciole
1 cucchiaino di timo secco
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 per lato, poi li metto in una ciotola e ci verso sopra la bevanda di riso, coprendoli il più possibile; sigillo con pellicola e metto a riposare in frigo per circa un'ora. Trascorso questo tempo, tolgo dal frigo i bocconcini e li scolo per bene, asciugando il liquido in eccesso con carta da cucina.

2. In un mortaio pesto le fette biscottate in modo da polverizzarle, lasciando anche qualche briciola un po' più grossolana; verso la polvere ottenuta in un piatto, aggiungo il timo, un cucchiaio colmo di granella di nocciole, un pizzico di sale e pepe, e successivamente vi passo i dadini di vitello per panarli bene, rotolandoli su tutti i lati.

3. In una capace padella antiaderente verso l'olio e lo scaldo al punto giusto; aggiungo poi i dadini panati e li cuocio a fiamma vivace, sempre mescolando, per circa 10 minuti, dorandoli bene su tutti i lati.
4. Una volta cotti, li servo caldissimi, spolverizzando con la granella di nocciole rimasta, un pizzico di sale e, a piacere, altro timo.