

RICETTE STELLATE

I migliori Chef stellati ai fornelli con **Mela Val Venosta!**

**Vitello in tagliata, patate al latte, scarola
e purea di Mele Pinova Val Venosta.**

INGREDIENTI

Lombo di vitello
Patate
Latte
Panna
Sale, pepe, olio
Scarola
Mele rosse pinova
Cerfoglio, aneto, timo
Aglio

PROCEDIMENTO

Pelare e affettare le patate, disporle a scala su una placca da forno e coprire con latte e panna. Cuocere in forno a 180c per circa 25 minuti, fino a che risulteranno asciutte e ben gratinate.

Pulire, tagliare e saltare la scarola con uno spicchio d'aglio. Cuocere le mele Pinova al forno e ricavarne la polpa. Tritare le erbe aromatiche e aggiungere l'olio.

Grigliare il lombo di vitello e comporre il piatto.

Paolo Croce

[*hclub>diana, Sheraton Diana Majestic Milano*](#)

