



In cucina con Granitium l'antiaderente dal cuore di pietra.



Portofino, alta tecnologia  
Made in Italy a casa tua!

## *Vitello al latte*

### INGREDIENTI

Preparazione 15'  
Cottura 90'

- 500 gr di vitello magro
- 3 cipolle
- cerfoglio in polvere
- prezzemolo
- dragoncello
- maggiorana
- rosmarino, timo, alloro
- 1/2 lt di latte magro
- sale, pepe

### ESECUZIONE

Triturate finemente tutte le erbe, affettate le cipolle.

In una casseruola versate il latte con tutte le erbe e la cipolla. Non appena raggiunta l'ebollizione, inserite il pezzo di vitello, abbassate il fuoco, salate e pepate, e coprite.

Lasciate cuocere un'ora e mezza. Di tanto in tanto girate la carne.

Togliete il coperchio 1/4 d'ora prima della fine della cottura, per far rapprendere la salsa.

### TRATTAMENTO DEL LATTE

Nelle centrali, il latte viene trattato e ripartito per definire il contenuto di grasso: latte intero (3,5%), latte parzialmente scremato (1,5 -1,8%), latte magro (0,4%) e panna (35%); viene poi pastorizzato, cioè purificato dai batteri e trattato per la conservazione in frigorifero (per 7 giorni massimo), altrimenti si procede con l'ultrapastorizzazione che consente di conservare il latte per mesi, anche se questo processo distrugge le vitamine termolabili rendendo il gusto del latte più povero e meno saporito.

### **GRANITIUM**

L'antiaderente dal cuore di pietra.

Rinforzato con particelle minerali che garantiscono:

- Lunga durata dell'utensile.
- Cottura perfetta e salutare.
- Superficie antiaderente a prova di utensili metallici.
- Resistenza totale in lavastoviglie.
- Facile pulizia della superficie di cottura.
- Garanzia in caso di intolleranze ad allergie al nichel.
- Non contiene PFOA.