

Côte de veau aux pâtes

Faire bien dorer en cocotte, des deux côtés, dans du beurre, une belle côte de veau bien épaisse. Saler, poivrer, ajouter ce qu'il faut de bouillon pour la recouvrir. Mettre le couvercle et laisser cuire doucement 10 à 15 minutes, le temps de jeter les pâtes dans de l'eau bouillante salée pour les en retirer quelques minutes seulement après rétablissement de l'ébullition. Après les avoir égouttées, on versera les pâtes dans la cocotte pour qu'elles achèvent de cuire dans le jus.

Facultativement : avec le bouillon, quelques tomates fraîches coupées en morceaux et débarrassées de leurs pépins.

Servir dans la cocotte.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.