



Disossare la coscia di vitellone



1 Preparare una coscia di vitellone.



2 Con l'aiuto di una sega tagliare la giuntura dello stinco.



3 Staccare lo stinco.



4 Staccare l'osso chiamato chiave.



5 Disossare e staccare la fesa francese.



6 Fesa francese



7 Staccare l'osso centrale.



8 Disossare e staccare la noce.



9 Noce



10 Staccare lo scamone.



11 Sottofesa