

SECONDI PIATTI

Barbazza scottata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Umbria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



PREPARAZIONE

1 Prendete delle fette sottili di barbazza o guancia e mettetele a soffriggere in una padella con un po' d'olio e alcune foglie di salvia.

Quando il grasso comincia a sciogliersi spruzzate dell'aceto di vino e fate evaporare.