

SECONDI PIATTI

Bocconcini all'aceto

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **30 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

500 g di carne di manzo
2-3 spicchi d'aglio
mezza cipolla
poco prezzemolo
poco peperoncino
poco timo
poco origano
1 rametto di rosmarino
poca noce moscata
mezzo bicchiere di aceto di vino bianco
(sostituibile con aceto balsamico)
1 bicchiere di vino bianco
abbondante brodo
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
sale.

PREPARAZIONE



2 Tagliare la carne in bocconcini.



3 In una padella fate soffriggere l'aglio nell'olio.

Unite la carne e fatela rosolare a fiamma viva.

Unite prezzemolo, peperoncino, origano, rosmarino, noce moscata ed un pizzico di sale.



4 Sfumare con il vino bianco.

Unite 1-2 mestoli di brodo, abbassate la fiamma, coprite e portate a cottura unendo via via altro brodo.



5 A cottura ultimata unite l'aceto e fate restringere fino ad avere una crema.





Anna



Anna