SECONDI PIATTI

Bruscitti (bocconcini di manzo) al vino bianco

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 100 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

INGREDIENTI

500 g di polpa di manzo

20 g di burro

30 g di pancetta

mezzo bicchiere di vino bianco

1 cucchiaio di trito di rosmarino

salvia e mezzo spicchio d'aglio

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare la polpa di manzo a dadolini e tritare bene la pancetta.

2 Fate sciogliere il burro in una pentola della giusta capienza.

3 Aggiungete la carne, la pancetta, il trito di odori, salate, pepate, mescolare ed incoperchiare, lasciando cuocere a fuoco bassissimo per 1 ora e mezza.

Mescolare di tanto in tanto e, se dovesse asciugarsi troppo, aggiungete un pezzettino di burro oppure 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva.

4 Trascorso il tempo di cottura, scoperchiate, alzate la fiamma vivace, aggiungete il vino e portate a bollore.

5 Rimettete il coperchio e, a fuoco basso, cuocere ancora per qualche minuto, finché il fondo di cottura sarà ben legato.