

SECONDI PIATTI

Costine di cinghiale porcini e wodka

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

3 costine di cinghiale
1 fungo porcino medio
olio extravergine di oliva
1 bicchierino di wodka
brodo di carne
pepe nero
sale.

PREPARAZIONE

1 Preparare un fondo d'olio e aglio e saltarci i funghi, salare.



2 Unire la carne, salare, pepare e cuocere a fiamma media 10 minuti.



3 Unire la wodka e continuare la cottura.





- 4 Portare a stringere il sughetto, cuocere finché la carne risulti morbida, aggiungendo acqua o brodo di carne.



- 5 Servire ben caldo.



Per 1 persona.

NOTE