

ANTIPASTI E SNACK

Cucchiai di carne alla genovese

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 120 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

MUSCOLO DI VITELLO 400 gr

CIPOLLE 600 gr

CAROTE 2

SEDANO 1

VINO BIANCO

OLIO

PREPARAZIONE

- 1 Fate un trito di sedano carota e cipolle, mettete in una pentola capiente e fate soffriggere, poi inserite la carne tagliata a piccoli cubetti.

Fate rosolare bene, poi versate un mezzo bicchiere di vino bianco e fate sfumare.

Aggiungete ogni tanto un po' di acqua calda, salando a metà cottura.

Fate cuocere almeno 2 ore finchè il sugo risulterà marroncino e denso.

Versate nei cucchiaini e servite tiepido.

