

SALSE E SUGHI

## Salsa di vino rosso e frutti di bosco

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 25 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

VINO ROSSO 2 bicchieri  
MIRTILLI NERI manciata - 1  
LAMPONI manciata - 1  
MORE manciata - 1  
ZUCCHERO 1 cucchiaino da tavola  
FONDO DI COTTURA DELL'ARROSTO  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola  
TIMO poco -  
FARINA 1 cucchiaino da tavola  
BRODO DI CARNE poco -

### PREPARAZIONE



**2** In una casseruola mettete i frutti rossi con lo zucchero e fate cuocere per 10 minuti fino ad avere una salsa, mescolare spesso.

Tritare l'aglio.

In una padella con il fondo di cottura mettete l'olio, l'aglio ed il timo.

Fate rosolare 5 minuti ed unite la farina.



**3** Unite il vino e fate sfumare.



4 Infine 4-5 mestoli di brodo.





5 Fate ridurre del 40%.

Setacciare e servite con della carne.

