

SECONDI PIATTI

## Tonco del pontesel

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

CARNI MISTE maiale, vitello, manzo - 500 gr  
LUCANICA 1  
LARDO DI MAIALE 50 gr  
FARINA 2 cucchiaini da tè  
CIPOLLE 1  
BRODO DI CARNE ½ l  
VINO BIANCO SECCO 1  
PASSATA DI POMODORO 1 cucchiaio da tavola  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Si tritano finemente il lardo e la cipolla per farli friggere insieme; poi si aggiungono i pezzi di carne passati nella farina e la lucanica tagliata a grosse fette. S'insaporisce con sale e

pepe.

Una volta dorata la carne, vi si aggiunge il brodo e il vino bianco. Si lascia cuocere il tutto, poi si lega con la farina abbrustolita in un pentolino.

Anche questo è un piatto che si accompagna alla polenta, così come alle patate lesse o al purè.