

SECONDI PIATTI

## Barbazza scottata

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Umbria](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



### PREPARAZIONE

**1** Prendete delle fette sottili di barbazza o guanciaie e mettetele a soffriggere in una padella con un po' d'olio e alcune foglie di salvia.

Quando il grasso comincia a sciogliersi spruzzate dell'aceto di vino e fate evaporare.