

SECONDI PIATTI

Bruscitti (bocconcini di manzo) al vino bianco

di: *robies*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **100 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

500 g di polpa di manzo
20 g di burro
30 g di pancetta
mezzo bicchiere di vino bianco
1 cucchiaio di trito di rosmarino
salvia e mezzo spicchio d'aglio
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare la polpa di manzo a dadolini e tritare bene la pancetta.



2 Fate sciogliere il burro in una pentola della giusta capienza.



3 Aggiungete la carne, la pancetta, il trito di odori, salate, pepate, mescolare ed incoperchiare, lasciando cuocere a fuoco bassissimo per 1 ora e mezza.

Mescolare di tanto in tanto e, se dovesse asciugarsi troppo, aggiungete un pezzettino di burro oppure 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva.



- 4 Trascorso il tempo di cottura, scoperchiate, alzate la fiamma vivace, aggiungete il vino e portate a bollore.



- 5 Rimettete il coperchio e, a fuoco basso, cuocere ancora per qualche minuto, finché il fondo di cottura sarà ben legato.

