

SECONDI PIATTI

Carbonade

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

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



INGREDIENTI

800 g di carne di bue

50 g di burro

1 cipolla

farina bianca

vino rosso forte

sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a pezzi la carne, passarla nella farina poi farla rosolare nel burro. Quindi levarla e posarla su un piatto.

In quello steso burro rosolare molto bene la cipolla tagliata a pezzetti: rimettere nel recipiente la carne e cuocerla a lungo, bagnandola ogni tanto con vino rosso. Salare e pepare.