

SECONDI PIATTI

Rosticciana al vino bianco

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

ROSTICCIANA 1 kg

VINO BIANCO 1 bicchiere

BURRO 40 gr

SALVIA 6 foglie

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 In una padella fate fondere il burro insieme alle foglie di salvia.



- 2** Non appena il burro inizia a sfrigolare, unire la rosticciana e farla rosolare a fuoco alto in modo uniforme.



- 3** Quando la carne sarà ben sigillata ed arrostita in superficie, sfumate il tutto con 1/3 del bicchiere di vino bianco.



4 Aggiungere il vino bianco a più riprese versandone un po' quando il precedente è completamente evaporato.

Salate e pepate adeguatamente.

Cuocere la rosticciana per circa 45 minuti aggiungendo poca acqua quando avrete esaurito il vino bianco.

Servite la rosticciana al vino bianco accompagnata con delle verdure grigliate.