

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.