

SECONDI PIATTI

Tonco del pontesel

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

CARNI MISTE maiale, vitello, manzo - 500

gr

LUCANICA 1

LARDO DI MAIALE 50 gr

FARINA 2 cucchiaini da tè

CIPOLLE 1

BRODO DI CARNE ½ l

VINO BIANCO SECCO 1

PASSATA DI POMODORO 1 cucchiaio da

tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Si tritano finemente il lardo e la cipolla per farli friggere insieme; poi si aggiungono i pezzi di carne passati nella farina e la lucanica tagliata a grosse fette. S'insaporisce con sale e

pepe.

Una volta dorata la carne, vi si aggiunge il brodo e il vino bianco. Si lascia cuocere il tutto, poi si lega con la farina abbrustolita in un pentolino.

Anche questo è un piatto che si accompagna alla polenta, così come alle patate lesse o al purè.