

g

SÜDTIROLER
GENUSS METZGEREIEN
MACELLERIE DEL GUSTO
ALTO ADIGE

MACELLERIE DEL GUSTO ALTO ADIGE

Macelleria Ebner, Appiano
Macelleria Frick, Vipiteno
Macelleria Gruber, Val d'Ultimo
Macelleria Siebenföcher Gottfried, Merano
Macelleria Stampfl, Bolzano
Macelleria Stefan, Siusi
Salumeria meranese - Siebenföcher P., Merano

g

SÜDTIROLER
GENUSS METZGEREIEN
MACELLERIE DEL GUSTO
ALTO ADIGE

MONTONE ALLA CONTADINA





MONTONE ALLA CONTADINA

INGREDIENTI

- 800 grammi** di spalla (montone o pecora)
- 100 grammi** cipolla
- 500 grammi** patate
- 2** carote
olio per rosolare
- 250 millilitri** di vino rosso corposo
- 500 millilitri** zuppa di carne
- 2** spicchi d'aglio
- 1** foglia di alloro
un rametto ciascuno di
rosmarino, salvia, timo
pepe e sale

PREPARAZIONE

Tagliare in pezzetti la carne di spalla, far rosolare nell'olio e salare. Aggiungere cipolla e aglio e lasciar cuocere. Aggiungere il vino rosso, versare il brodo di carne e infornare per un'ora a 200 gradi. Al termine aggiungere carote, patate e spezie e aggiustare con sale e pepe a piacere.

Rimettere il tutto in forno per altri 30 minuti. Come addensante per la salsa vanno bene la fecola di patate o l'amido di mais. Infine decorare con prezzemolo.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Lagrein, Cantina Merano Burgraviato

g

SÜDTIROLER
GENUSS METZGEREIEN
MACELLERIE DEL GUSTO
ALTO ADIGE