

 hds unione

unione-bz.it



SÜDTIROLER  
GENUSS METZGEREIEN  
MACELLERIE DEL GUSTO  
ALTO ADIGE



SÜDTIROLER  
GENUSS METZGEREIEN  
MACELLERIE DEL GUSTO  
ALTO ADIGE

MACELLERIE  
DEL GUSTO ALTO ADIGE

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

**GUANCE DI VITELLO**



## GUANCE DI VITELLO

### INGREDIENTI

- 1 Guance di vitello locale
- 1 Porro
- 1 Carota
- 1 Costa di sedano
- 1 Cipolla
- 1 Concentrato di pomodoro
- 1 Bicchiere di vino rosso per sfumare
- 2 Litri d'acqua
- Grani di pepe bianco, ginepro, semi di senape, cumino, foglie di alloro,
- Pepe e sale
- Olio per rosolare

### PREPARAZIONE

Condire le guance di vitello con sale e pepe, in una padella far rosolare bene entrambi i lati quindi levare dalla padella. Soffriggere porro, carota, sedano e cipolla fino a farli rosolare, quindi aggiungere il concentrato di pomodoro. Affinché la salsa leghi bene e non bruci, girare continuamente e aggiungere di tanto in tanto il vino rosso. Versare nella salsa i due litri d'acqua. Aggiungere quindi i grani di pepe bianco, il ginepro, i semi di senape, il cumino e le foglie d'alloro. Quindi immergere le guance di vitello nel decotto e lasciare cuocere per due ore a fuoco basso. Alla fine levare le guance di vitello dalla padella e tenere al caldo. Assaggiare il decotto, filtrarla e servirla come salsa. Come contorno si presta bene il purè di patate.

### ABBINAMENTO CONSIGLIATO

Lagrein, Cantina Bolzano

g

SÜDTIROLER  
GENUSS METZGEREIEN  
MACELLERIE DEL GUSTO  
ALTO ADIGE