

 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