

Amarcord d'un ross con Guancia di Vitello in salsa di verdure.

Rosolare la guancia di vitello da ambo i lati, in una casseruola tagliare a pezzettoni cipolla, carota, sedano e una zucchina, lasciarle a riposare con un po di sale. La guancia, metterla a cucinare con un bicchiere di Amarone lasciarlo sfumare, aggiungete due cucchiari di passata di pomodoro lasciarlo per mezzora, aggiungete una noce di burro. Le verdure saltarle a fiamma viva, cottura, per 15 minuti, dovranno risultare cotte e croccanti e servire la guancia con le verdure.

Via Casale, 19

48018 Faenza (RA) Italia

Tel. +39 0546 47034

Mob. +39 348 8089108 -

39 348 2685356 -

Fax. +39 0546 47012

trere@trere.com

www.trere.com



Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
------	--------	--------	------------	----------------	------