

Guancia di vitello al Refosco

Guancia di vitello al Refosco dal Peduncolo Rosso Doc 2021 I Feudi di Romans



A dare profumi, robustezza, carattere a questo piatto è l'uso del Refosco, grande e potente vino friulano. Il resto lo fanno le carni accuratamente selezionate e cotte lentamente con maestria. A raccogliere il sugo, un delicata purea di patate.

Ingredienti per 4 persone

8 guance di vitello, 1 carota, 1 gambo di sedano, 2 scalogno, 50 g di farina 00, 2 foglie di alloro, 1 dl. olio extravergine di oliva, 5 dl. brodo di carne, Sale e pepe q.b., Vino Refosco q.b.

Preparazione



In una casseruola far soffriggere, a fuoco basso, nell'olio un trito di carota, sedano e scalogno. Lavare e asciugare le guance, salarle e peparle, passarle nella farina ed unirle al soffritto. Rosolarle a fuoco vivo per una quindicina di minuti, aggiungere l'alloro e bagnare con il vino Refosco, lasciandolo evaporare. Continuare la cottura per altre due ore circa, aggiungendo poco alla volta del buon brodo di carne. Al termine della cottura togliere la carne, che va tenuta al caldo, e passare la salsa ottenuta al setaccio.

Tagliare le guance a fette spesse, sistemarle in un piatto caldo, versarvi sopra un cucchiaino abbondante di salsa e servire con una purea di patate.

Fraz. Gradiscutta - Via Sentinis, 1

Tel. 0432.778003

www.ristorantedatoni.it

| Vino | Premio | Prezzo | In cantina | Lo trovi da... | Foto |
|--|---|--------|------------|--------------------------------|---|
| Refosco dal Peduncolo Rosso Doc 2021 Friuli Isonzo |  | 12€ | si | Lo trovi da... |  |