

Guerrieri Rizzardi



Str. Campazzi, 2,
37011 Bardolino VR
Tel. 045-7210028 -
Fax +39-045-6212254
visite@guerrieri-rizzardi.it
info@pojega.it
<http://www.guerrieri-rizzardi.com/>

Guancia di vitello al Rosso Veronese Clos Roareti

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.

Vino in abbinamento: Clos Roareti

Chef: [Marco Liani](#)

Vino	Premio	Prezzo	In cantina	Lo trovi da...	Foto
Costeggiola Soave Classico Doc 2023		10.50€	si	Lo trovi da...	
Clos Roareti 2020 IGT		22€	si	Lo trovi da...	
Amarone della Valpolicella Riserva Villa Rizzardi 2019		49€	si	Lo trovi da...	