

Tenuta Della Casa Società Agricola S.R.L. Collio

Azienda Agricola Barbieri Adele
Tenuta Della Casa Società Agricola S.R.L.
Località Novali 1, 34071 Cormons (GO), Italy
[\(+39\) 339 6888362](tel:+393396888362)
info@tenutadellacasa.it

Tenuta
**Della
Casa**

Guancia di vitello al Refosco

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: Refosco Friulano

[Chef: Marco Liani](#)