

STINCO DI VITELLO AL LUGANA D.O.C.

Ingredienti:

kg. 2 stinco di vitello
kg. 0,05 burro e olio
dl. 3 vino bianco Lugana del Garda
kg. 0,05 carote
kg. 0,05 cipolle
kg. 0,05 sedano
qb erbe aromatiche
qb fondo bianco
qb rosmarino
qb pepe bianco
qb sale

Procedimento:

Adagiare il pezzo di carne su una placca da forno rosolare su tutte le parti, e aggiungere la mirepoix e le erbe aromatiche e spezie.

Infornarlo alla temperatura di 180/200°C circa , bagnare con vino bianco e lasciare evaporare. Si ricorda di non bucare la carne per evitare la fuoriuscita di tutti i principi nutritivi.

Aggiungere del fondo bianco e proseguire la cottura.

A cottura ultimata sgrassare, spolverare con un po' di farina bianca, deglassare bagnare con vino bianco e lasciare evaporare, poi col fondo bianco e lasciare cuocere almeno 30 minuti fino a raggiungere la densità desiderata.

Filtrare la salsa e servirla accompagnandola allo stinco.