

CARBONADA ALLA VALDOSTANA

Ingredienti

- farina (15g)
- vino rosso (500ml)
- sale
- una cipolla
- burro (60g)
- pepe nero
- spezzatino di manzo (800g)

Come si prepara

In una casseruola, rosolare, per 5 minuti, con il burro la carne magra di manzo tagliata a pezzi e infarinata.

Togliere la carne e sistemarla in un piatto.

Nella stessa casseruola rosolare la cipolla tagliata a fette sottili finchè sarà ben colorita.

Rimettere la carne nella casseruola, salare, pepare e cuocere, bagnando di tanto in tanto con del vino rosso di forte gradazione, per 90 minuti a fuoco lento

Mettere la carne in un piatto caldo e servire subito in tavola

Difficoltà: 2

Tempo: 110

Tabella nutrizionale

Valore energetico	134 kcal 561 kJ
-------------------	--------------------

Tags

carne, brasati, arrostiti, Carbonada alla valdostana



