

STINCO DI VITELLO AL FORNO ALLA TRIESTINA

Ingredienti

- 2 aglio
- sale
- rosmarino (2gr)
- 1 cipolla
- vino bianco (4ml)
- burro
- vitello
- 1 sedano
- 1 carota
- timo
- pepe
- olio d'oliva

Come si prepara

Dopo aver lavato lo stinco, metterlo in una casseruola con l'olio d'oliva.

Tagliare a pezzettini le verdure e far rosolare il tutto per alcuni minuti.

Mettere in forno a 180° ed aggiungere il vino per ultimare la cottura.

Ricordarsi di girare lo stinco ed irrorarlo con il fondo di cottura.

Difficoltà: 3

Tags

secondo, new, carne, occasioni, mediterraneo