

GUANCETTE di CAVALLO al LAMBRUSCO



INGREDIENTI (4 PERSONE)

Un kg di guancette di cavallo
1/2 kg di nervetti di cavallo
2 bottiglie di Lambrusco
4 spicchi d'aglio
Una costa di sedano
2 cipolle
2 carote
prezzemolo
rosmarino - salvia - timo - maggiorana - cannella - noce moscata
olio extravergine d'oliva
burro
sale e pepe

Sciogliete in una teglia il burro e rosolatevi, a fuoco basso, le fette di carne in modo uniforme. Salate e pepate, dopodiché aggiungete il vino e il peperoncino tagliato a pezzetti. Quando il vino sarà evaporato, versate sui filetti la salsa di pomodoro diluita in poca acqua tiepida. Non appena la salsa si sarà ristretta, togliete la carne e adagiatela sui crostoni di pane, precedentemente fritti nel burro. Cospargete con il fondo di cottura e servite.



LA RICETTA DEL MESE

Tutte le ricette sul sito www.macelleriazenatti.it

