

MARINATA AL VINO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di vino rosso
- 3 bicchieri di aceto di vino
- 2 bicchieri di olio d'oliva
- 2 carote
- 2 cipolle rosse
- 2 spicchi di aglio
- alcune foglie di timo
- alcune foglie di alloro
- sale
- pepe in grani

Tagliate a fettine sottili le carote, le cipolle e l'aglio e dividete il ricavato in due parti.

Sul fondo di un recipiente disponete un primo strato di verdure miste, aggiungete alcune foglioline di timo e d'alloro, adagiatevi sopra la carne.

Ricoprite con un secondo strato di verdure, un po' di timo e alloro, cospargete pepe in grani e sale.

Versate il vino mescolato con olio e aceto.

Tenete in luogo fresco almeno 12 ore.

Ottima per carni rosse e selvaggina.