

MARINATA COTTA 1

Ingredienti per 8 persone:

- 250 g di cipolle
- 200 g di sedano
- 150 g di carote
- 3 foglie di alloro
- 3 chiodi di garofano
- 1 bottiglia di vino bianco secco
- 10 cl di aceto di vino
- poco sale
- 2 bicchieri di acqua

Le dosi per marinare 1 kg di carne bovina.

Mettete le verdure e gli aromi in una pentola, con il vino, 1 dl di aceto, 2 bicchieri d'acqua e poco sale fino.

Portate a ebollizione e lasciate cuocere a fuoco basso e pentola coperta per circa un'ora.

Versate ancora bollente sul pezzo di carne da marinare.