

SALSA AL VINO ROSSO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di ossa di manzo
- 1 cotica
- 250 g di spezzatino di manzo
- 100 g di odori
- 100 g di cipolle
- 1 cucchiaio di conserva di pomodoro
- 30 cl di vino rosso
- alloro
- timo
- pepe in grani
- 150 cl di fondo marrone
- 25 g di farina
- 50 g di olio d'oliva
- sale

Abbrustolite le ossa e lo spezzatino, aggiungete gli odori tagliati a pezzettoni, la cotica e metà delle cipolle, abbrustolendo il tutto.

Spegnete la cottura con la metà del vino, aggiungete la conserva di pomodoro, spargete la farina, continuate la frittura, versate il fondo, aggiungete gli odori e fate cuocere per 2 ore.

Amalgamate la salsa di vino rosso e cipolle, passate e condite.

Salsa di vino rosso e cipolle: cuocete 1,5 dl di vino rosso con 50 g di cipolle tritate finemente, fino ad ottenere una specie di sciroppo.