

Guancia di vitello



Ingredienti per 4 persone:

1,2 kg di guancia

1,3 lt di vino bianco

olio evo q.b.

sale q.b.,

1 noce di burro

2 spicchi d'aglio

farina q.b.

2 carote

2 cipolle

2 coste di sedano

1 foglia di alloro

2 rametti di rosmarino

salvia q.b.

600 ml di brodo vegetale

pepe nero in grani q.b.

bacche di ginepro q.b.

PROCEDIMENTO:

Far marinare per una notte le guance con un litro di vino, qualche bacca di ginepro, $\frac{1}{2}$ cucchiaino di pepe in grani, 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, l'alloro, un rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia. Il giorno seguente togliere le guance dalla marinatura, tamponarle per bene ed infarinarle leggermente.

Versare in un tegame un giro d'olio evo ed 1 noce di burro, coprire con MCS D e far riscaldare a fuoco basso, quindi aggiungere le guance e farle rosolare a fiamma viva su tutti i lati; aggiungere le verdure rimaste, tagliate grossolanamente, salare, pepare e far andare con MCS D a fiamma media per 3/4 min.; unire 300 ml di vino, far sfumare l'alcool a fiamma viva con MCS D poi aggiungere il brodo. Portare a bollore con MCS D a fiamma media, raggiunto il bollore abbassare la fiamma al minimo e proseguire la cottura per circa 60 min.. Togliere la guancia e frullare grossolanamente in immersione il fondo di cottura. Servire calda irrorata con fondo di cottura.

Lorena Vecchini