



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Carne al vino bianco



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **casseruola con coperchio**

Ingredienti

- 2 dl di vino bianco lanc de Morgex
- 700 g di fesa di vitello in fette non troppo sottili
- 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
- 2 cipolle
- 12 bacche di ginepro
- 3 chiodi gi garofano
- patate lessate (facoltativo)
- sale
- pepe

Preparazione Carne al vino bianco

Passo 1.

Rosolate le cipolle tagliate finemente in una casseruola con olio extravergine d'oliva, aggiungete la carne e fate rosolare qualche minuto, salate e pepate a piacere, bagnate con metà del vino e lasciate sfumare.

Passo 2.

Aggiungete qualche bacca di ginepro schiacciata e i chiodi di garofano.

Passo 3.

Aggiungete il rimanente vino, coprite la casseruola col coperchio e lasciate cuocere a fuoco basso per 10 minuti.

Passo 4.

Servite decorando con le rimanenti bacche di ginepro intere e accompagnate con patate lesse.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)