

«Carbonade»

VALLE D'AOSTA

In collaborazione con

LA CUCINA
ITALIANA



Ingredienti:

800 g di carne di bue (cappello del prete o
coscia)
50 g di burro
Farina bianca

1 cipolla
Vino rosso ad alta gradazione
Sale
Pepe



Come Fare:

Tagliare a pezzi piccoli la carne, infarinarla e farla rosolare nel burro. Tenere da parte.
Tritare la cipolla e farla soffriggere con del burro nella stessa casseruola; rimettere la carne
nel recipiente e cuocerla a lungo, bagnandola ogni tanto con vino rosso. Salare a piacere.