

LE NOSTRE RICETTE

SECONDO PIATTO

Guancette di maiale al Cabernet

Ingredienti per 4 persone

Guancette di maiale 4
Sedano-carota -cipolla
Cabernet 500 ml
Sale - pepe in grani
Alloro-chiodi di garofano-rosmarino
Olio evo



Procedimento

Tritate finemente la carota, il sedano e la cipolla. In una pentola fate soffriggere il trito, aggiungete le guancette e fate rosolare per bene. Aggiungete del rosmarino, alloro, qualche chiodo di garofano, pepe in grani e salate. Girate le guancette, dopo 10 minuti versate il Cabernet alzate per qualche minuto la fiamma. Chiudete con il coperchio e fatele andare a fuoco basso. Al bisogno aggiungete del brodo. Dopo 2 ore le guancette dovrebbero essere perfette.

Note

Potete abbinare il nostro Cabernet D.O.C. Lison Pramaggiore.



CENETAE

commerciale@cenetae.it - www.cenetae.it