



Gallo Rosso

SECONDO PIATTO

Stinco di vitello

Lo stinco è uno dei migliori tagli del vitello. Insieme alle verdure fresche dell'orto, la carne viene arrostita in forno fino a diventare croccante.



Ingredienti

	4 PERSONE	180 MIN.
1	Stinco di vitello	
	sale alle erbe	
	olio	
1	cipolla	
2	spicchi d'aglio	
1	concentrato di pomodoro	
	cucchiaino	
	da	
	tavola	
100 ml	vino rosso	
10	pomodorini	
2	patate	
2	carote	
1	peperone	
1	zucchine	
	erbe aromatiche	

Preparazione - Stinco di vitello

1. Strofinare lo stinco di vitello con il sale alle erbe e rosolaterlo in una teglia da forno con olio.
2. Tritare finemente la cipolla e l'aglio e soffriggeteli nell'olio con il concentrato di pomodoro fino a quando non saranno bruniti. Bagnare con vino rosso e aggiungere un po' d'acqua.
3. Unire la salsa di cipolla e aglio allo stinco di vitello e arrostito in forno a 160° C per circa 3 ore.
4. Tagliare le verdure e sbollentarle brevemente in acqua salata. Poco prima di servire, aggiungere allo stinco le verdure, le erbe aromatiche e continuare la cottura.

Buona fortuna



Jessica Moser

Contadina dell'osteria contadina del Gallo Rosso
OBERPARTEGGER A VILLANDRO

www.roterhahn.it

IL MONDO DEL GALLO ROSSO ▾

Alto

Agriturismo

Voglia di

Scuola di

