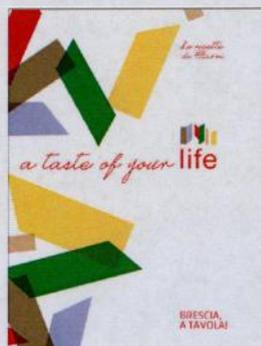


a taste of your life

Dicembre 2013



INGREDIENTI:

UN CHILO DI POLPA DI MANZO SCELTA
UN QUINTO DI OLIO D'OLIVA EXTRAVERGINE
DUE SPICCHI DI AGLIO
UNA CIPOLLA MEDIA
UN GAMBO DI SEDANO
UNA CAROTA MEDIA

GR. 50 DI PANGRATTATO
GR. 50 DI FORMAGGIO GRATTUGIATO
DUE ALICI SALATE
UN DADO
UN PIZZICO DI SALE

manzo all'olio

DOSE

6 persone

TEMPO



Mettete a cuocere la carne in un tegame alto e stretto con acqua, sale, dado, le verdure a pezzetti e le alici pulite e diliscate. L'acqua deve coprire appena la carne. Dopo circa tre ore di cottura, a fiamma lentissima e a tegame coperto, togliete la carne dal tegame.

Passate al setaccio le verdure e il sugo. Riportate il passato nel tegame e fatelo riscaldare a fuoco vivace. Mescolate, aggiungete il pane grattugiato e il formaggio grattugiato.

Amalgamate bene il tutto con il cucchiaino di legno e, dopo circa cinque minuti di cottura, adagiatevi le fette di carne che avrete tagliate un po' spesse.

Servite con un contorno di purea di patate o con spinaci ripassati al burro.

con il vino



ANNA MARIA CLEMENTI
ROSÉ 2004 EXTRA BRUT
FRANCIACORTA DOCG
CA' DEL BOSCO
BOLLA FINISSIMA,
NASO PENETRANTE,
NOTE ELEGANTI
DI EVOLUZIONE,
PASTICCERIA, CONFETTI,
PICCOLI FRUTTI CANDITI,
NOCCIOLA. IN BOCCA
È SETOSO, MINERALE,
VINO CHE NON SI
DIMENTICA.
100% PINOT NERO.

con la birra



GRAN RISA
BIRRIFICIO F. LU TRAMI
BIRRA CHE SI FA
NOTARE PER I PROFUMI
CARAMELLATI E CALDI
CON LIEVI RICHAMI
AGLI AGRUMI MATURI
MEDESIME SENSAZIONI
IN BOCCA DOVE
I MALTI CARAMELLATI
SI AVVERTONO APPENA
PRIMA DI LASCIARE
SPAZIO AD UNA GIUSTA
LUPPOLATURA.

a taste of your life

57