

• LE CARNI •

Guancialino di vitello con salsa di Gorgonzola



ricetta
difficile



più di
60 min.



piatto a base
di carne

Ingredienti

4 guancialini di Vitello di
circa 250 gr l'uno
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
1 foglia di alloro

100 gr di olio di oliva
200 gr Gorgonzola piccante
150 ml vino bianco secco
50 gr farina bianca
1/2 lt di brodo
sale, pepe nero q.b.

Preparazione

Infarinate i guancialini e scottateli su entrambi i lati in una teglia con l'olio; aggiungete le verdure lavate, mondate a cubetti e le foglie di alloro.

Sfumate con il vino bianco, aggiustate di sale e pepe, coprite per metà con il brodo.

Infornate a 180° per 2 ore, avendo cura di girarli a metà cottura. Togliete i guancialini dalla teglia e sgrassateli. Filtrate il sugo di cottura e mettetelo in un tegame basso aggiungendo il Gorgonzola. Aggiungete i guancialini e addensate la salsa a piacere (circa 5/6 minuti di cottura) e servite.