



RICETTA: MANZO CON LE VERZE AL VINO ROSSO



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 15 min.

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di polpa di manzo tritata
- 1 grosso cavolo verza
- 250 ml di vino rosso corposo
- 4 cucchiai di olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 100 g di pancetta a dadini
- 1 cipolla
- sale
- pepe

Preparazione:



Lava la verza, asciugala e tagliala a listarelle (1). Sbuccia la cipolla, lavala e tritala finemente (2). Fai soffriggere in una padella la pancetta e la cipolla con l'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO (3).



Quindi unisci la verza (4) e regola di sale e pepe. Lascia cuocere a fuoco basso mescolando di tanto in tanto. Aggiungi la carne (5) e falla rosolare uniformemente. Versa il vino (6) e fai cuocere per almeno mezz'ora. Servi caldo con crostini di polenta.

Olio consigliato:



Robusto