

SPEZZATINO DI MONTONE ALLA FRIBURGHESE

Ricetta Nu.: 10.8-4
Categoria: Carne
Fonte: Nessuna Fonte
Data: 12.03.2008
Costo delle merci: CHF 4.56 /Personen

Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

1.8 kg	Spalla d'agnello disossata
0.5 dl	Olio d'arachidi
100 g	Cipolle
2 pc	Spicchio d'aglio, sbucciato
50 g	Uvetta sultanina
100 g	Sedano rapa
100 g	Porro bianco
2 dl	Vino bianco da cucina
0.5 dl	Panna 25%
1 l	Fondo bruno
1 x	Condire (sale, pepe)
2 g	Timo fresco
2 g	Maggiorana fresca

Mise en place

- Tagliare la carne a dadi di ca. 30 grammi
- Tritare la cipolla e l'aglio
- Lasciare l'uvetta in acqua per 30 min.
- Lavare e tagliare a "paysanne" i porri e il sedano
- Lavare e sfogliare il timo e la maggiorana

Preparazione

- Condire, rosolare la carne e ritirarla
- Soffriggere prima le cipolle e l'aglio, in seguito le verdure
- Bagnare con il vino
- Aggiungere la carne e il fondo bruno
- Condire e cuocere per circa 1 ora coperto
- Unire la panna le erbe aromatiche e l'uvetta sultanina

Osservazione

- Servire con purea di patate
- Originalmente questo piatto si serve con composta di pere