

BRASATO ALL'ACETO BALSAMICO E CIPOLLE

Rosolare un pezzo di carne di circa un kg. (muscolo o sorra), salare e pepare; bagnare con aceto balsamico e lasciare sfumare.

Aggiungere 1 Kg. di cipolle tagliate a fettine sottili, 2 chiodi di garofano e due foglie d'alloro. Portare a cottura a fuoco lento.

Ricette di cucina