

Brasato di manzo con mostarda di frutta

Ricetta per 4 persone



Ingredienti

2	Cipolle
600 g	Rollè di manzo (coscia o spalla)
2 Cucchiari	Olio di colza
3 dl	Vino rosso
500 g	Mostarda di frutta*
5 dl	Salsa d'arrosto

Preparazione

Tritare le cipolle. Rosolare il rollè nell'olio su entrambi i lati. Aggiungere le cipolle, continuare la rosolatura e sfumare con il vino rosso.

Tagliare a cubetti la mostarda di frutta e aggiungerla al brasato.

Aggiungere la salsa d'arrosto e far „stufare“ per circa 2 ore e 30 min.



* in vendita presso Coop / Migros / Manor / Volg / Spar / CC Prodega / Scana

SANDRO VANINI SA

Via Vignascia 21, CH-6802 Rivera, Tel. +41 91 611 27 40, Fax +41 91 611 27 58
vanini@sandrovanini.ch, www.sandrovanini.ch