Guancette di vitello glassate al Merlot del Ticino

scritto da Mirko Achermann | 1 Settembre 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 800 gr di guanciale di vitello
- ½ dl di olio di semi di girasole
- 300 gr di carote, sedano, cipolla, porro tagliati a cubetti
- 1 c di concentrato di pomodoro
- 1 mazzetto di erbe aromatiche
- 2.5 dl di Merlot rosso del Ticino
- 3 dI di brodo di vitello o manzo

Preparazione:

Parare, condire con sale e pepe, infarinare leggermente i guanciali.

Rosolarli nell'olio.

Sgrassare la pentola.

Stufare nella stessa pentola le verdure, il concentrato di pomodoro e le erbe aromatiche.

Dopo 5 minuti deglassare con il vino, lasciarlo evaporare, quindi bagnare con il brodo.

Cuocere a fuoco lento senza coperchio e rimestando per 5 minuti, poi coprire e cuocere nel forno a 160 °C circa per 40 minuti.

Dopo di che, scoprire le guan- cette e lasciarle ancora in forno per circa 15 minuti, fino a che si formerà un leggera crosticina lucida.

Eventualmente levare le guancette dal proprio sugo di cottura e ridurre il sugo, appunto, sul fornello fino a densità voluta.Servire con polenta nostrana o purea di patate, eventualmente con funghi trifolati se di stagione.