

COMUNE DI LA SALLE
COMMUNE DE LA SALLE



N° 1 Registro De.C.O.
Rif. Deliberazione
del Consiglio comunale
n. 31 del 20/06/2024"

Carbon-oda

Ingredienti

400 gr di carne (vitellone o maiale) tagliata a dadini
1 noce di burro
2 cucchiaini di olio di semi
100 gr di cipolla
2 spicchi di aglio
2 dl di vino bianco di Morgex e La Salle D.O.C. (Prié Blanc)
1 dl di acqua o brodo
20 gr di farina
sale, pepe, gusti (santoreggia, rosmarino, alloro)

Tagliare finemente la cipolla e l'aglio, farla rosolare con un cucchiaino di olio e una noce di burro. Quando la cipolla è dorata toglierla dalla padella e aggiungere l'olio rimasto. Soffriggere la carne a fiamma vivace in modo che si asciughi, quindi salare e pepare. Aggiungere un cucchiaino di farina (20 gr circa) e bagnare col vino bianco (2 dl) e l'acqua o brodo (1 dl). Aggiungere le cipolle e cuocere per 10-15 minuti. Perché la carne abbia un gusto più marcato sarebbe bene metterla con i gusti un paio d'ore prima di cucinarla (aglio, rosmarino, santoreggia, salvia, alloro).

De.C.O.
Denominazione Comunale
di Origine