

# Guanciaie di Vitello o di Manzo Brasato



**Ingredienti** per 4 persone: 2 guanciaie di Vitello, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla, 1 scalogno, 1 aglio, olio extra vergine di oliva q.b., sale e pepe q.b, brodo di carne q.b. timo, salvia, rosmarino, vino rosso ( o bianco) 1 litro.

## Procedimento:



in una casseruola con dell'olio rosolate il sedano, carote e cipolle. Aggiungete i guanciaie di manzo salati e pepati e rosolateli accuratamente.



Bagnateli con brodo di carne fino a coprirli e fateli cucinare per circa un'ora nella pentola con coperchio



A parte preparate una riduzione di vino con scalogno, salvia, rosmarino e timo e uno spicchio d'aglio. Salsa che verrà aggiunta a fine cottura. Riducete la salsa fino a consistenza omogenea. Servite accompagnato da purè.