

## Carbonate di manzo

**Ingredienti per 4 pax:**

**Fette di manzo 400 g**

**Carote**

**Cipolle rosse**

**Sedano**

**Vino rosso**

**Concentrato di pomodoro**

**Procedimento:**

**tritare grossolanamente gli odori e farli rosolare.**

**A parte infarinare la carne e mandarle in olio sino a rosolatura completa e insaporire con sale.**

**Aggiungere la carne al fondo di odori e far insaporire a fuoco dolce. Bagnare con vino rosso e farlo evaporare e infine aggiungere il concentrato di pomodoro e acqua e portare a cottura.**

**Servire la portata ben calda con purea di patate.**