



Pastizzada de bue alla veneta



Ingredienti per 4 persone

400 g	Girello o controfiletto di bue steccato con fettine d'aglio
40 g	Olio Extravergine di Oliva
n° 2	Chiodi di garofano e poca cannella in polvere
n° 1	Cipolla tritata fine
n° 1	Rametto di rosmarino
n° 1/2	Bicchiere di vino rosso secco
q.b.	Farina (qualche pizzico)
q.b.	Concentrato di pomodoro
q.b.	Sale e pepe

Preparazione

1. Far marinare per tutta la notte la carne coperta di vino, girandola ogni tanto affinché il vino penetri bene.
2. La mattina dopo metterla in una pentola, aggiungere due cucchiaini di concentrato di pomodoro e far sobbollire dalle due alle tre ore fino a cottura avvenuta.
3. Quando sarà cotta levare il sugo, farlo addensare e servire.