

Germano reale in sugo *(Secondi a base di carne)*

Preparazione

Tritare la pancetta, fonderla assieme al burro, rosolarvi la cipolla e l'aglio. Insaporire il germano tagliato a pezzi, unire salvia, rosmarino, sedano, carota, pomodoro, prosecco, pepe e sale. Portare a cottura a fuoco lento, aggiungendo brodo per quanto necessario. Si può unire al brodo di cottura "soppressa" o salame sminuzzato e anche qualche acciuga deliscata, sostituire il sedano, le carote e il pomodoro con fettine di mele renette o di cotogno.

Informazioni

Preparazione 40 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Germano reale 1200 grammi

Pancetta 100 grammi (fresca o di lardo)

Burro 30 grammi

Cipolle (tritata)

Salvia (5 foglie di salvia)

Rosmarino (1 rametto di rosmarino)

Aglio 2 spicchi

Sedano 30 grammi

Carote 50 grammi

Pomodori 100 grammi

Vino 100 millilitri (prosecco)

Brodo

Pepe

Sale