

Spezzatino alla salvia *Italiensk kalvgryta med salvia*

Ingredienser 4 personer:

*1 kg framdelskött av kalv
4 vitlöksklyftor
2 rödlökar
1 morot
3 kvistar färsk salvia + lite extra
olivolja
smör
vetemjöl
2 dl Tommasi Palanca Ripasso
ca 1/2 l köttbuljong
salt, peppar
100 g sockerärter*

Gör så här:

Skär köttet i kuber och bryn runt om i omgångar i en stekgryta. Ta upp ur grytan. Skala och dela vitlöken på hälften och rödlökarna i kvartar. Skär moroten i bitar. Fräs grönsaker och salvia i stekfettet i grytan. Pudra med lite mjöl och fräs någon minut till. Slå på vin och så mycket buljong att det täcker. Koka upp, sätt på lock och koka i 1-2 timmar eller tills köttet är mört. Häll i sockerärterna och servera med lite extra salvia ovanpå.




TOMMASI®
Viticoltori dal 1902

Vinrekommendation:

*Tommasi Palanca Ripasso
Art. nr: 2133 149 kr 13%*

www.tommasi.se

