

Costata Di Manzo Alla Valtellinese

Si salino, si pepino e si sovrappongono le fette di carne mettendo fra l'una e l'altra i pomodori tagliati a pezzi e i funghi porcini ridotti a listarelle sottili. Si legni strettamente il tutto con uno spago incolore. Si metta quindi la carne in una casseruola, vi si aggiunga il burro e si faccia cuocere al forno per un'ora e mezza circa, bagnando di tanto in tanto con un p? di brodo. Dopo 3 ore dall'inizio della cottura si aggiungano le cipolline sbucciate e si continui a cuocere per altri 40 minuti circa.

Ingredienti

4 Costate Di Manzo Disossate
300 G Funghi Porcini Freschi
100 G Burro
500 G Cipolline
8 Pomodori Pelati
Poco Brodo
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 220 minuti.