

Costine Brasate E Polenta

Tritare finemente cipolla, carota, sedano, qualche foglia di salvia e rosmarino. Fate soffriggere in olio e burro. Lavare, asciugare e passare nella farina le costine, quindi, farle rosolare nel soffritto. Aggiungere il vino e un p? d'acqua calda, salare e fare cuocere per circa mezz'ora a fuoco basso, coperto. Servire con la polenta.

Ingredienti

8 Costine Di Maiale
1 Cipolla
1 Costa Sedano
2 Bicchieri Vino Rosso
Rosmarino
Salvia
4 Cucchiari Polenta
Olio D'oliva
Burro

Note

Preparazione: 45 minuti.