

Guancette Di Vitello

Soffriggete gli scalogni e l'aglio tritati in olio caldo, unitevi la carota e il sedano a dadini e i funghi ammollati, strizzati e tagliuzzati. A parte fate rosolare le guancette e, quando sono dorate, unitele alle verdure. Bagnate con il vino, fatelo sfumare, versate il brodo, coprite e lasciate cuocere piano per circa 2 ore. Dividete la sfoglia in 4 parti, stendetele sottili e avvolgetevi le guancette formando 4 fagottini. Pennellateli con l'uovo battuto e infornateli a 2200 gradi per 15 minuti finch? sono ben dorati. Serviteli con la salsa di verdure.

Ingredienti

4 Guancette Di Vitello
25 Cl Vino Rosso Corposo
4 Cucchiari Olio D'oliva Extra-vergine
50 G Funghi Porcini Secchi
50 Cl Brodo Di Manzo
3 Scalogni
1 Spicchio Aglio
1 Carota
1 Gambo Sedano
300 G Pasta Sfoglia
1 Uovo

Note

Preparazione: 135 minuti.