

La Cioncia

Ricetta a cura di
TRATTORIA DA NERONE - PESCIA



PREPARAZIONE: 3 ORE

LIVELLO: MEDIO

DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

Kg. 1,200 Musetto di vitello

Gr. 400 passata di pomodoro

2 bicchieri di Montecarlo rosso Buonamico

2 cipolle

2 coste di sedano

2 carote

Aglione

Olio extra vergine

Peperoncino

Sale

Brodo

PREPARAZIONE

Iniziamo mettendo a bollire il musetto in acqua bollente con 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 carota e sale, per 2 ore circa.

Dopo prendiamo il musetto e lo tagliamo in piccoli pezzi, intanto in un tegame mettiamo un soffritto con olio, sedano, carota, aglio, cipolla e la carne e fate rosolare 10 minuti. Dopodiché aggiungiamo il vino e facciamo evaporare, quindi uniamo la salsa di pomodoro e proseguiamo la cottura per circa 1 ora con coperchio a fiamma bassa. Se c'è bisogno aggiungere un po' di brodo.

Aggiustiamo con sale e peperoncino.

Servire in recipienti caldi (possibilmente di terracotta).



TRATTORIA DA NERONE

La Trattoria DA NERONE viene aperta nel 1983 dalla famiglia Giampieri, cucina tipica Toscana, carni alla brace e funghi porcini tutto l'anno.

Nel periodo invernale piatti di cacciagione. E in estate si può cenare in giardino, un vero paradiso terrestre, dove trascorrere fresche serate, tra fiori, piante, fontane e corsi d'acqua.

**Via Mammianese Nord 153 - 51017 Pietrabuona –
Pescia (PT)**

Tel. +39 0572 408144

**www.trattoriadanerone.it -
simangiabene@trattoriadanerone.it**



VINO CONSIGLIATO

IGT Toscana Rosso

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA 2021