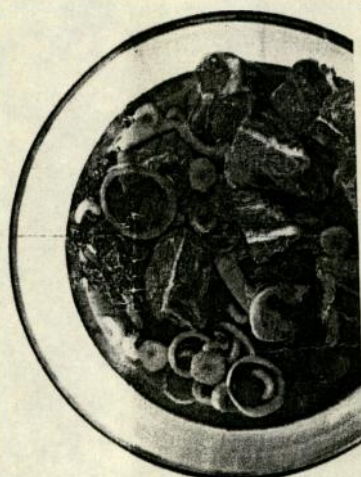
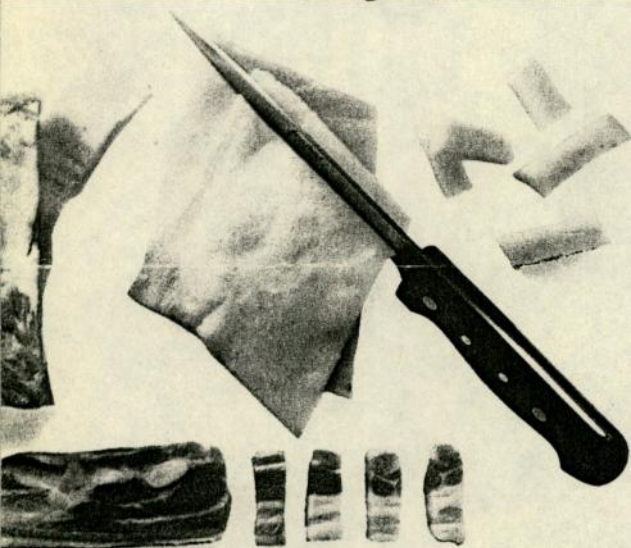




1 Il manzo va tagliato a cubi...

2 marinato **2**
2 in olio, vine



5 Si tagliano anche le altre carni...



6 si avvolge il lardo nel prezzemolo...

Daube (stufato)
Philéas Gilbert

persone: 600 g di contro-
p, 600 g di girello, 600 g di
; 250 g di lardo fresco;
sottili di lardo per coprire;
di cotenne fresche; 250
ancetta magra; 1 piedino
ello; 4 carote di media
ezza; 4 grosse cipolle; 2
gni; 4 spicchi d'aglio;
he rametto di prezzemo-
bottiglia di buon vino ros-
di di cognac; ½ l di brodo
salato; 1 mazzetto di ti-
alloro, prezzemolo legati
ne; 60 g di burro; spezie
(o un poco di fiori di timo
lloro finemente sminuza-
cucchiaino di prezzemolo
; sale, pepe.

Tagliate i 250 g di lardo in bastoncini lunghi 6 centimetri, grossi come un dito mignolo; condirli con sale, pepe, un poco di spezie miste o una presa di fiori di timo e alloro sminuzzati; cospargete con una punta di prezzemolo tritato, lasciate macerare 1 ora.

Tagliate le carni in cubi di circa 80 g l'uno; lardellate ogni cubo con 4 dei bastoncini di lardo preparati, infilandoli nel senso delle fibre muscolari; condite con sale, pepe, spezie miste, unite il cognac, il vino, gli scalogni tritati, qualche rametto di prezzemolo spezzettato. Mescolate, lasciate marinare 2 ore.

Mettete al fuoco con acqua fredda le cotenne e il piedino di



DUE VINI DA CONOSCERE

Vicino a Stradella, nell'Oltrepò Pavese, terra di vini per eccellenza, c'è una tenuta agricola, Il Bosco, di circa cento ettari. Qui, con la pazienza e, insieme, la sapienza che una produzione qualitativa richiedono (tutti i vini dell'azienda sono Doc) nascono un Riesling italiano, una Malvasia secca e i rossi Bonarda, Barbera e Pinot Nero. Di questi ultimi due, perfetti per carni rosse, diamo altre notizie.

Barbera Doc Oltrepò Pavese Il Bosco. Di brillante color rubino venato di viola, dal profumo

L'ECO DELLA STAMPA®

RITAGLI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuele

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81. - 742.33.33
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
 Teleg. Ecostampa Milano
 Telefax gr III - 7490625
 C.C.I.A.A. 967272
 Reg. Trib. Monza N. 14767

03-3882615PS T 935F OS160L34
ANNABELLA
VIA ANGELO RIZZOLI 2
20132 MILANO MI
Dir.Resp.WILLY MOLCO
Data:16 MARZO 1989

L'ECO DELLA STAMPA MILANO L'ECO DELLA STAMPA MILANO L'ECO
DELLA STAMPA MILANO L'ECO DELLA STAMPA MILANO L'ECO DELLA
STAMPA MILANO L'ECO DELLA STAMPA MILANO L'ECO DELLA STAMPA
MILANO L'ECO DELLA STAMPA MILANO L'ECO DELLA STAMPA MILANO
L'ECO DELLA STAMPA MILANO L'ECO DELLA STAMPA MILANO L'ECO
DELLA STAMPA MILANO L'ECO DELLA STAMPA MILANO L'ECO DELLA
STAMPA MILANO L'ECO DELLA STAMPA MILANO L'ECO DELLA STAMPA
MILANO L'ECO DELLA STAMPA MILANO L'ECO DELLA STAMPA

LEGGASI A TERGO