

BRÜSCITT

INGREDIENTI

800 g. di carne di manzo tagliata a pezzettini grossi come fagioli
60 g. di burro
20 g. di pancetta tritata
½ bicchiere di vino rosso
sale

- Soffriggere il burro e la pancetta.
- Aggiungere la carne e il sale, poi mescolare bene.
- Cuocere per tre ore circa, aggiungendo di tanto in tanto il vino.

I brüscitt si accompagnavano sempre con la polenta.