

# VIGNA *Sov*

## *Guanciaie di vitello e Amarone della Valpolicella*

VEAL CHEEKS

**Tempo di preparazione:** 4/5 ore

**Difficoltà:** facile

**Porzioni:** 4

**Ingredienti:**

- 4 guance di vitello
- Olio Extra Vergine di Oliva Vigna '800
- 1 carota, 1 cipolla, 1 ciuffo di sedano, concentrato di pomodoro
- brodo di carne
- Amarone Virgo Moron Vigna '800

**Preparazione:**

In una padella antiaderente soffriggere un filo di olio la cipolla tritata, una carota e un ciuffo di sedano tagliati a pezzetti. Aggiungere concentrato di pomodoro. Aggiungere le 4 guance e scottare su entrambi i lati. Nella cottura aggiungere mezzo bicchiere di brodo di carne e mezzo litro di vino Amarone fino ad ottenere un ristretto. Cuocere a fuoco lento per 4 ore. Da accompagnare con polenta morbida o purè di patate.

**Vino in abbinamento:** Amarone della Valpolicella "Virgo Moron" di Vigna '800.

**Preparation time:** 4/5 hours

**Difficulty:** easy

**Portions:** 4

**Ingredients:**

- 4 veal cheeks
- Vigna '800 extra virgin olive oil
- 1 carrot, 1 onion, 1 stalk of celery, tomato paste
- Beef broth
- Vigna '800 Amarone Virgo Moron

**Preparation:**

In a non-stick pan fry the chopped onion, carrot and celery a drizzle of oil. Add the tomato paste. Add the 4 cheeks and brown on both sides. Add half a glass of beef broth and half a litre of Amarone wine and reduce. Cook over a low flame for 4 hours. Serve with polenta or mashed potatoes.

**Paired wine:** Vigna '800 "Virgo Moron" Amarone della Valpolicella.

