Medaglioni di manzo al bacon, pomodoro e vino rosso



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Bicchiere di vino rosso: ½
- Cipolla bianca: ½
- Fette di bacon: 4
- Medaglioni di manzo: 4 da circa 200 gr

Preparazione

1. Avvolgere il bacon attorno ai medaglioni e bloccarlo con un paio di stuzzicadenti alle estremità.
2. Cuocere i medaglioni in padella poggiandoli sui lati dove si trova il bacon per un paio di minuti per lato, quindi metterli da parte. Soffriggere ½ cipolla con un filo di olio e qualche foglia di rosmarino, salvia e alloro, quindi aggiungere la ***passata classica Pomì*** e ½ bicchiere di vino rosso.
3. Fare cuocere per circa 10 minuti, dopodiché aggiungere in padella i medaglioni e continuare la cottura per altri 10 minuti.
4. Spegnere il fuoco, salare, pepare, aggiungere un filo di olio evo a crudo e fare riposare per 5 minuti.
5. Servire in una terrina con un crostone di pane tostato.

For this recipe we used:

Passata Classica 300 gr

