

# BRASATO DI GUANCIA DI BUE



---

**Preparazione :** 20 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 4 ora(e) - **Materiale :** -

---

## **Ingredienti :** 4 PERSONE

- 2 guance di bue (1 kg) preparate a pezzi di 4 cm - 2 cipolle tagliate in 4 - 3 spicchi d'aglio a fettine - 3 cucchiaini di fondo di vitello in polvere - 35 cl di vino bianco - 50 ml d'olio di oliva - Timo - Sale e pepe - Maizena

---

1. Mettere le cipolle nella bacinella in inox. Avviare il programma ESPERTO, 30 secondi/velocità 13 (senza scaldare).

2. Aggiungere l'olio, la carne, le cipolle, l'aglio e il vino bianco. Togliere il tappo e avviare il programma ROSOLARE. Contemporaneamente sciogliere il fondo di vitello con 300 ml di acqua.

3. Aggiungere il fondo di vitello, il timo, il sale e il pepe. Avviare quindi il programma STUFATO, 4 ore.

## **Consigli del cuoco :**

A seconda della consistenza della salsa, versare un po' di Maizena sciolta in acqua fredda. Avviare di nuovo il programma STUFATO, 5 minuti. Il tempo di cottura dovrà essere adattato a seconda dello spessore della carne.

