***DADO ALLA CARNE (Bimby)***

*Ingredienti :*

*3oo g di carne*

*300g di verdure miste ( sedano carote cipolle salvia rosmarino aglio pomodoro )*

*300 g di sale grosso*

*30 g di vino rosso*

*1 foglia di alloro*

*1 chiodo di garofano .*

*Preparazione :*

*Tritare la carne 10 secondi velocità 7 e mettere da parte .*

*Tritare le verdure 10 sec . vel . 5 .*

*Unire il sale , la carne , il vino , l' alloro , il chiodo di garofano e cuocere 30 minuti a temperatura Varoma velocità 1 .*

*Alla fine portare lentamente a vel . 5 / 6 . Dopo omogenizzare tutto portando lentamente a velocità Turbo per un minuto*

**

*Di Cristiana Gabriele*