



## KERKYRAIKO SOFRITO

[www.myricettarium.com](http://www.myricettarium.com)



### Ingredienti:

6 fettine di vitella (g 500)  
5 spicchi di aglio  
1 bel mazzo di prezzemolo  
2 bicchieri di vino bianco  
1/3 di bicchiere di aceto  
sale  
pepe nero  
Olio Extravergine di Oliva Dante  
farina 00  
g 100 di riso rosso selvatico

### Preparazione:

Schiacciate l'aglio, tritate il prezzemolo e soffriggete qualche istante in una larga padella con l'olio. In una ciotola mescolate la farina con il sale e il pepe, infarinate le fettine, adagiatele nella padella e fatele ben dorare da ambo i lati. Unite il vino, l'aceto e un po' di acqua bollente, coprite con coperchio cuocete a fuoco medio/basso per almeno 1 ora. Aggiustate di sale e pepe se occorre. Nel frattempo lessate il riso e sistematelo nei piatti. Appena la carne sarà cotta e la salsina di fondo leggermente rappresa, adagiate le fettine accanto al riso, versate la salsetta e servite.