Le Ricette di Giuly - Riduzione al Vino Rosso

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è una salsa che accompagna diverse pietanze, noi l’abbiamo usata come accompagnamento dell’arrosto di maiale.

INGREDIENTI:

– 400 ml vino rosso

– 250 ml di brodo vegetale

– Erbe aromatiche e spezie a piacere

– 2 cipolle

– 40 gr burro

– 3 cucchiaini di zucchero

– 1 cucchiaio di amido di mais

PROCEDIMENTO:

Far appassire la cipolla in un tegame con il burro, versare il vino rosso, portarlo ad ebollizione e lasciarlo ridurre fino alla scomparsa della carica alcolica. Aggiungere il brodo, gli aromi scelti, lo zucchero e lasciare cuocere per 5 minuti.

Sciogliere l’amido di mais in acqua fredda e aggiungerlo alla riduzione, lasciare cuocere fino a quando non si addenserà.

Assaggiare e se fosse troppo acida aggiungere ancora un cucchiaino di zucchero.

Filtrare e lasciare raffreddare mescolando di tanto in tanto.

Portare a tavolo accompagnata alla pietanza che più vi piace.

È ottima anche come ingrediente per fare un risotto al vino rosso.

Buon Appetito!

© 2026 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 26/09/2026

Salvato in PDF in data: 24/11/2026

Link all'articolo: https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-100/26/09/2026/