MARINATA COTTA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 100 cl di vino rosso
- 2 carote
- 2 cipolle
- 1 costa di sedano
- timo
- 2 bicchieri di aceto di vino
- abbondante olio d'oliva
- sale
- pepe in grani

Tritate carote, cipolle e sedano e fate colorire il tutto in una pentola con abbondante olio.
Aggiungete il vino, l'aceto, il timo, il sale e il pepe.
Cuocete a fuoco basso per mezz'ora.
Fate raffreddare e poi versate il composto sulla carne o sulla selvaggina lasciandola marinare coperta per circa 24 ore.