COSTATA ALLA CAMPAGNOLA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 costata di manzo di circa 1 kg,
- 1 cipolla,
- 1 mazzetto di prezzemolo,
- 1 gambo di sedano,
- 1 carota,
- vino bianco secco,
- 1 dado per brodo,
- olio,
- sale,
- pepe,
- burro.

Mettete in una pentola, meglio se di coccio ma a bordi alti, metà olio e metà burro e le verdure tritate, aggiungete la costata di manzo che deve essere disossata oppure avere soltanto un piccolo pezzetto della costa.
Salate, pepate e bagnate con del buon vino bianco molto secco.
Aggiungete circa un bicchiere di brodo di dado e fate bollire a fuoco vivace fino a quando vino e brodo non saranno completamente assorbiti.
Aggiungete ancora brodo in quantità abbondante, chiudete con un coperchio, abbassate la fiamma e fate sobbollire lentamente.
Ogni tanto voltate la carne e se necessario aggiungete altro brodo.
Quando la carne sarà ben cotta, toglietela e mettetela in un piatto a parte.
Sul fuoco rimettete la pentola con il sugo che avrete passato, unite ancora un po' di vino bianco e fate ridurre a fuoco bassissimo.
Tagliate poi la carne a fette spesse, rimettendola nel sugo di cottura e servite direttamente in tavola.