

COSTELLA DE VEDELLA OFEGADA AMB PATATES

Ingredients:

1 ½ kg de costella de vedella tallada a trossos llargs.

1 kg de patates.

2 cebes.

2 grans d'all.

Julivert.

Llorer.

1 copa de vi blanc.

Oli.

Sal.

Aigua.

Elaboració:

Fregiu la costella i passeu-la a una olla.

En el mateix oli feu un sofregit amb la ceba, l'all, el julivert i el llorer.

Feu-hi la reducció del vi.

Afegiu-ho a l'olla amb aigua que cobreixi, saleu-ho i deixeu-ho coure.

Al cap de dues hores, aproximadament, afegiu-hi les patates esbocinades i deixeu-ho fins que estiguin cuites.