

## SAGNE 'NCANNULATE con Vincotto Primitivo alla bresaola

### INGREDIENTI:



100 gr di Bresaola  
40 gr di Burro  
1/2 bicchiere di Vino Primitivo  
200 gr di Panna da cucina



Far sciogliere il burro in una pentola (preferibilmente antiaderente).  
Aggiungere, quindi, la bresaola tagliata a striscioline e far soffrigere per circa 5 min.  
Versare il vino e far insaporire (circa 3 min).  
Aggiungere, infine, la panna e continuare la cottura per altri 2 min.

Condire, quindi, la pasta precedentemente lessata.