



Elvea, L'Italie chez vous

Joues de porc au vin chaud (glühwein) et à la tomate

Ingrédients pour Personnes

500 g de	joues de porc
200 ml de	gluhwein
1 cuillère à soupe de	de cassonade
1	bâton de cannelle
300 ml de	bouillon de boeuf
1 noix de	beurre
2 cuillères à soupe de	farine
2 cuillères à soupe de	concentré de tomates d'Elvea ou Elvea Pomo e legumi
1 gousse d'	ail
	bouquet garni (laurier, thym,...)
400 g de	Elvea Pelati
	poivre
	sel
1 cuillère à soupe de	maizena
3 cuillères à soupe de	eau

