

MANZO ALL'OLIO



La Ricetta del Piatto del Mese



Ingredienti per 8 persone

2 lt di brodo di vitello
1 kg di cappello del prete
160 g di cipolle
1 dl di vino bianco
100 g di sedano
80 g olio extravergine di oliva del Sebino DOP
80 g di carota
20 g capperi sotto sale
20 g di filetti acciughe sotto sale
15 g foglie di prezzemolo
6 g d'aglio



Preparazione

In una casseruola brasare la carne con un cucchiaio d'olio. Rosolare la carne sui lati ed aggiungere l'aglio, la cipolla, il sedano, le carote, i capperi dissalati e le acciughe dissalate e slicate. Continuare a rosolare per 6/7 minuti a fiamma moderata. Sfumare con il vino bianco e aggiungere il brodo caldo. Cuocere a fuoco moderato per circa due ore e mezza o fino a che la carne risulterà essere morbida. Rimuovere la carne dal fondo di cottura ed affettarla. Frullare il fondo di cottura nel blender aggiungendo il prezzemolo ed il rimanente olio extravergine di oliva. Gli ortaggi cotti faranno da legante per la salsa. Regolare la sapidità e servire con le patate al forno o la polenta.

Per le patate arrosto

Pelare e tagliare le patate a cubetti. Disporle con l'olio su una teglia da forno e cuocerle a 175°C per 30 minuti. Salare solo prima di servire.



Finitura e Presentazione

Affettare la carne e scaldarla in padella con la salsa. Servire nei piatti patate e manzo, aromatizzare con prezzemolo tritato e un cucchiaio di olio extra vergine.

