

Voglia di beef?

Brasato Natura-Beef à la Cairolì



Johnny Cairolì, presidente del comitato che ha organizzato la Beef.ch 2018 a Agno, ci ha passato questa ricetta per un sopraffino brasato Natura-Beef. E come contorno non poteva mancare un po' di polenta nostrana!



(Foto gentilmente messa a disposizione)

Ingredienti per 4 persone

- 500 g di polpa di manzo Natura-Beef
- 50 g di lardo per lardellare
- 50 g di cipolle
- 50 g di aglio
- 50 g carote
- 50 g sedano
- vino rosso e brodo di carne
- un po' di olio
- Maizena e/o salsa d'arrosto
- eventualmente: 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

Preparazione

Si comincia col fare un soffritto con olio, cipolla, aglio, carote e sedano tritati finemente. Mentre va il soffritto, potete lardellare la carne, cioè inserirvi i bastoncini di lardo. In seguito si fa rosolare la carne nel soffritto, per poi annaffiarla con il vino rosso. Lo si fa sfumare e si aggiunge il brodo fino a ricoprire la carne. Nella pentola si può aggiungere anche un cucchiaio di concentrato di pomodoro. Il tutto si fa cuocere per 2 ore e trenta circa.

Una volta cotta, la carne si affetta e si serve con della buona polenta, anch'essa nostrana.

Buon appetito!

Fonte: Johnny Cairolì