

Lust auf beef?

Guance di manzo Natura-Beef con purea di sedano alla vaniglia e carote glassate



Ingredienti per 4 persone

Preparazione: 40 minuti

Cottura: 3 ore e mezza

(foto: hurrah GmbH)

Guance di manzo

- 4 guance di manzo Natura-Beef (ca. 200 g il pezzo)
- 50 g di carote
- 50 g di sedano rapa
- 50 g di cipolle
- 4 dl di vino rosso
- 10 dl di fondo di manzo
- 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- spezie per carne (ad es. «Taurus» di Chalira)
- olio di girasole
- 4 cl di Porto rosso
- 10 g di cioccolato scuro

Purea di sedano

- 600 g di sedano rapa
- 200 g di patate tipo C (farinose)
- 2 dl di latte
- 2 dl di panna
- ½ stecca di vaniglia
- 20 g di burro
- zucchero, sale e pepe

Carote

- 20 g di burro
- 440 g di carote
- 8 g di zucchero
- 40 ml di brodo di verdura
- sale e pepe
- 4 g di erba cipollina

Guance di manzo (ca. 3 ore e mezza, inclusa la preparazione)

Sbucciare le carote, il sedano rapa e le cipolle e tagliare il tutto a cubetti piuttosto grandi. Condire le guance e rosolare da ogni lato. Toglietele dal tegame e metterle in serbo. Nello stesso tegame, soffriggere i cubetti di verdura e il concentrato di pomodoro. Deglassare con il vino rosso e aggiungere il brodo di manzo. Disporre le guance in questo fondo e infornare il tegame, con il coperchio, a 150°C (forno ventilato). La cottura durerà 3 ore. Importante: ogni ora la carne va rigirata e bagnata con il liquido nel quale sta cuocendo.

Purea di sedano (ca. 40 minuti, inclusa la preparazione)

Lavare e sbucciare il sedano rapa e le patate. Tagliare il tutto a grossi cubetti, che vanno poi cotti nel latte e nella panna fino a quando saranno molto morbidi. Ridurli in purea, condire a piacere e aggiungere fiocchi di burro freddo.

Carote (ca. 30 minuti, inclusa la preparazione)

Lavare, sbucciare e tagliare a pezzetti le carote. Cuocerle in una padella con il burro, a fuoco medio. Condire con lo zucchero e il sale e deglassare con il brodo di verdura. Continuare la cottura al coperto fino a quando le carote saranno tenere. Insaporirle a piacere, aggiungere un fiocco di burro e un tocco di verde con un po' di erba cipollina.

Togliere la casseruola dal forno. Prelevare la carne e metterla in serbo. Filtrare il brodo attraverso un colino, riscaldarlo e insaporirlo con il porto e il cioccolato. Disporre nuovamente le guance nel tegame. Vanno servite con molta salsa.

Consigliamo di preordinare le guance presso il banco carni della filiale Coop di fiducia.

Fonte: *ricettario Vacca Madre Svizzera (edizione 2023)*