

Voglia di beef?

Spezzatino in bianco Natura-Veal



Lo spezzatino in bianco è un piatto di carne chiara servito con una salsa bianca e cremosa. Una ricetta perfetta per la carne Natura-Veal. Combinata con asparagi croccanti (oppure, in alternativa, con altre verdure di stagione) questa carne tenerissima è una vera delizia. A differenza di un taglio a cottura rapida, per prepararla ci vorrà un po' più di tempo, ma ne vale senz'altro la pena. Provare per credere!



Preparazione: 20 minuti

Cottura: 2 ore

(Foto: hurrah GmbH)

Ingredienti per 4 persone

- 800 g di spezzatino Natura-Veal (ad es. spalla)
- sale, pepe
- 60 g di farina
- 80 g di burro chiarificato
- 100 g di cipolle
- 50 g di carote gialle
- 50 g di sedano rapa
- 1 dl di vino bianco
- 6 dl di brodo o fondo di vitello
- 2 dl di panna
- 100 g di asparagi verdi / bianchi (se non è la stagione, sostituirli con un'altra verdura)
- 2 cucchiaini di dragoncello fresco (tritato)

Preparazione

Sbucciare e tagliare a grossi pezzi le carote, le cipolle e il sedano rapa.

Condire i pezzi di carne con sale e pepe, spolverarli con un po' di farina e rosolarli 3 minuti a fuoco medio nel burro chiarificato. Aggiungere i pezzi di verdura, continuare a rosolare 2 minuti e spolverare il tutto con il resto di farina. Deglassare con il vino bianco e completare con il brodo di vitello. Coprire e cuocere 90 minuti a fuoco medio, finché la carne non sarà morbida.

Sbucciare gli asparagi e lessarli brevemente in acqua salata, mantenendoli croccanti. Scolarli, lasciarli raffreddare e tagliarli a pezzi.

Togliere la carne dalla pentola e metterla in caldo. Passare il brodo e le verdure al mixer e aggiungervi la panna. Immergere in questa salsa i pezzi di carne e di asparagi, portare brevemente a ebollizione, insaporire a piacere e aggiungere il dragoncello fresco.

Servirlo con un contorno di riso allo zafferano.

Fonte: *ricettario Vacca Madre Svizzera, nuova edizione 2024*