

SECONDI PIATTI

Asado Negro

LUOGO: Sud America / Venezuela

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 180 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

NOTE: + 12 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

2 kg di noce di vitellone
1/2 l di vino rosso
1 bicchiere di olio di semi
800 g di passata di pomodoro
4 cucchiari di Papelón grattugiato (va bene anche lo zucchero di canna scuro).

PER MASSAGGIARE LA CARNE

olio
sale
pepe q.b.

PREPARAZIONE

1 Preparare con l'olio e gli aromi una miscela con la quale si ungerà la carne. In un secondo

momento coprire con il vino e far riposare tutta la notte.



2 Il giorno successivo mettere in una pentola l'olio di semi e i quattro cucchiai di papelon (che potete trovare nei negozi che vendono prodotti etnici) o zucchero di canna e si lascia cuocere a fuoco basso fino a che comincia a scurire, a questo punto si mette la carne.





3 Si cuoce bene bene da tutti i lati fino a che forma una crosta molto scura.



4 Si aggiunge il vino e la passata di pomodoro.



- 5 Si completa con acqua fino a coprire la carne, se si vuole si possono mettere 2 dadi di brodo.



6 Si copre e si lascia cuocere a fuoco medio per 2 ore.



7 Si taglia a fette e si rimette nella salsa.



8 Si accompagna con riso pilaf o anche con patate.