

SECONDI PIATTI

Brasato al marsala

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **160 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 1
- 5 kg di manzo per brasato
- 1/2 l di brodo
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 bicchiere di marsala
- 50 g di lardo
- 2 peperoni
- 3 carote
- 3 cipolle
- 4 spicchi d'aglio
- 2 peperoncini
- pepe
- sale.

PREPARAZIONE



2 In un tegame mettete il lardo e la carne, fatela rosolare a fuoco vivace finché non avrà preso un bel colore dorato.

Aggiungete cipolle e aglio tritati finemente. Stufate a fiamma moderata aggiungendo ogni tanto 2 - 3 cucchiari d'acqua finché le cipolle avranno raggiunto un colore piuttosto scuro. Nel frattempo, togliete i semi dai peperoncini, tagliateli ad anellini, pelate e tagliate i peperoni a listarelle e privateli dei semi e aggiungete le carote anche loro tritate. La cottura va continuata a fiamma vivace aggiungendo qualche mestolo di brodo quando occorre.

Aggiungete a questo punto il vino rosso ed il marsala, aggiustate di sale e pepe. Chiudete il tegame e a fiamma molto bassa fate sobbollire per circa due ore.



3 Togliete la carne dal tegame e fatela riposare al caldo. Passate il fondo di cottura e

rimettetelo nel tegame a affinché raggiunga una consistenza piuttosto densa.
Servite con gnocchetti di purè di patate saltati nel burro e aglio e del cavolo rosso.

