

SECONDI PIATTI

Brasato con le cipolle

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 800 gr
CIPOLLE 1 kg
LARDO DI MAIALE 50 gr
BURRO 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lardellate la carne con bastoncini di lardo o pancetta. Mondate e tagliate al velo le cipolle.

In una capace casseruola di terracotta realizzate un letto con le cipolle, adagiatevi sopra la carne ed insaporite con sale e pepe.



- 2** Cospargete con fiocchi di burro e con l'olio il tutto, chiudete ermeticamente la casseruola e fate cuocere la carne per tre ore abbondanti, sempre a fiamma bassissima.



- 3** Di tanto in tanto controllate che cipolle e carne non attacchino al fondo; se occorre unite un poco di acqua calda.

A cottura ultimata, si sarà formato un sugo denso, da versare sulla carne tagliata a fettine e disposta nel piatto di portata caldo.