

SECONDI PIATTI

Brasato di manzo ai funghi porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 255 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1.5 kg di manzo
- 1 manciata di funghi porcini secchi
- 1 costa di sedano
- 2-3 carote
- 1 porro
- alcune bacche di ginepro
- 2-3 foglie d'alloro
- 1 rametto di rosmarino
- 800 ml di brodo
- 3-4 bicchieri di vino rosso
- 30 g di burro
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva
- sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a rondelle le carote ed il sedano e tagliare a fette il porro.

In una ciotola mettete la carne, il sedano, le carote, il porro, il ginepro, l'alloro, il rosmarino e coprite con 2-3 bicchieri di vino rosso.



2 Mettete in frigo a marinare per una notte.



3 In una casseruola fate sciogliere il burro nell'olio, unite la carne e lasciatela rosolare bene da tutti i lati.



- 4 Lasciate sfumare con 1 bicchiere di vino rosso e unite le verdure della marinatura scolate per bene eliminando il ginepro.



- 5 Unite il brodo.



6 Coprite e lasciate stufare almeno 3 ore girando la carne ogni tanto.

Regolate di sale.



7 Nel frattempo lasciate ammolare i funghi in acqua tiepida per 30 minuti, sciacquateli bene ed uniteli al brasato.



8 Lasciate cuocere ancora 1 ora.

Frullare in fondo di cottura con un frullatore ad immersione avendo cura di eliminare le foglie di alloro e gli aghi del rosmarino.



9 Affettate la carne e servitela con il fondo frullato.

