

SECONDI PIATTI

Marinierten Braten. Manzo marinato e arrosto in casseruola

LUOGO: **Europa / Germania**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **120 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 *GIORNI DI MARINATA*



Marinierten Braten ovvero arrosto di manzo cotto
in casseruola dopo una lunga marinatura. Una
ricetta davvero da provare!

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50

ml

POMODORO PELATO 4

FARINA 50 gr

PREPARAZIONE

- 1 Immergete la carne nella marinata e giratela due o tre volte al giorno per almeno 3 giorni.





- 2 Avvolgete, quindi, la carne nelle fettine di lardo e legatela bene.
Fatela rosolare da tutti i lati in un tegame con l'olio ed il battuto di carota e cipolla.



3 Aggiungete la farina tostata, un bicchiere di marinata, il brodo, i pomodori ed il vino, preferibilmente lo stesso vino che sarà servito in tavola.







4 Lasciate cuocere per circa 2 ore. Tagliate la carne a fette e servitela calda con la salsa di cottura filtrata.