

SECONDI PIATTI

Stufato di manzo fiammingo alla birra

LUOGO: **Europa / Belgio**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **300 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Spesso non si sa come cucinare la carne ed è per questo che vogliamo darvi un bella idea per preparala in modo succoso, tenero e profumato. Realizzate con noi questo stufato di manzo fiammingo alla birra. Di certo è un ottimo modo per ottenere una carne tenerissima! Provate questa ricetta.

INGREDIENTI

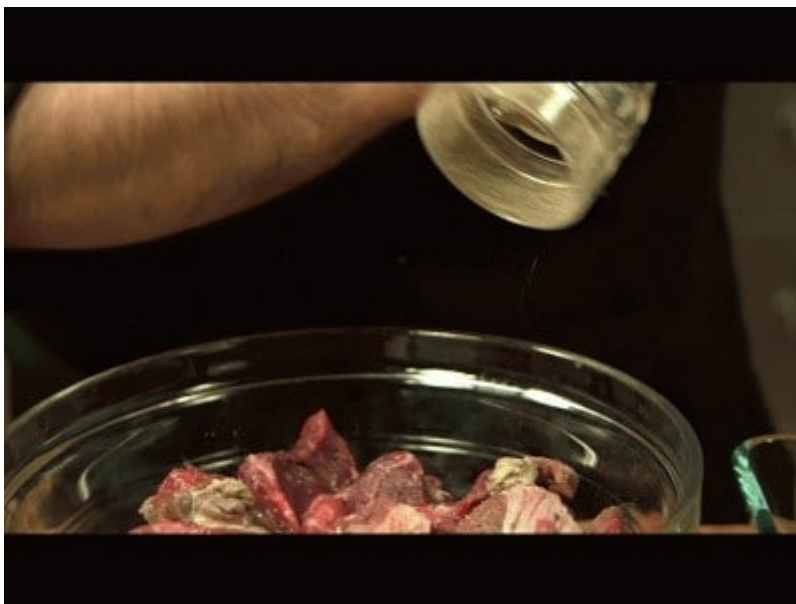
CARNE DI MANZO 1 kg
FARINA 3 cucchiaini da tavola
BURRO 4 cucchiaini da tavola
CIPOLLE grandi - 3
BIRRA Belga - 66 cl
TIMO 3 rametti
TIMO ESSICCATO 1 cucchiaino da tè
ALLORO 2 foglie
ZUCCHERO DI CANNA 1,5 cucchiaini da tè
CIDRO 1 cucchiaino da tavola
SALE 1 cucchiaino da tè
PEPE NERO ½ cucchiaini da tè

PER SERVIRE

PATATE al forno -

PREPARAZIONE

- 1 Condite i cubetti di manzo con sale e pepe ed infarinateli leggermente. Scuotete i cubi di manzo per rimuovere la farina in eccesso.



- 2 Fate fondere due cucchiari di burro in una padella capiente a fuoco alto, prestate attenzione a non bruciarlo.

Aggiungete i cubetti di manzo, pochi per volta, alla padella e rosolateli fino a che risultino ben arrostiti su tutti i lati. Procedete aggiungendone pochi per volta così che si possano ben rosolare, altrimenti si lesserebbero.



- 3 Aggiungete un cucchiaio di burro qualora fosse necessario per rosolare gli ultimi cubi di manzo.

Trasferite la carne in una casseruola pesante o in uno slow cooker.



- 4 Fate fondere l'ultimo cucchiaio di burro in una padella ed aggiungetevi le cipolle, fatele dorare mescolando occasionalmente per circa 15 minuti. Se necessario alzate il fuoco verso la fine della cottura.



- 5 E' importante rosolare bene sia la carne che le cipolle, questo conferirà allo stufato il caratteristico colore brunito. Il trucco è di mescolare le cipolle tanto quanto basti per evitare che brucino ma non così spesso da interrompere il processo di doratura.

Deglassate la padella dove avete soffritto la cipolla con la birra, grattando con un cucchiaio di legno il fondo e mescolando per sciogliere qualsiasi grumo e portate ad ebollizione.



- 6 Unite le cipolle alla carne nella casseruola.



7 Versate la birra rimanente nella carne, aggiungete il timo e le foglie di alloro.



8 Fate sobbollire il tutto a fuoco basso a casseruola coperta fino a quando la carne risulti

molto tenera, ci vorranno dall'ora e mezza alle due ore.

A 5 minuti dalla cottura unite lo zucchero di canna e il sidro.



9 Questa combinazione agro-dolce conferirà allo stufato il suo aroma caratteristico, tipico dei piatti fiamminghi.

Rimuovete i rametti di timo e le foglie di alloro, aggiustate di sale e pepe e servite.

