

SECONDI PIATTI

Capocollo alla tedesca

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Capocollo alla tedesca: un secondo piatto spettacolare! Questo tipo di carne infatti si presta in maniera eccellente ad essere preparato con questo tipo di cottura e abbinato a questo tipo di ingredienti. Provate la ricetta e vedrete che sapore speciale!

INGREDIENTI

CAPOCOLLO 4 fette
CIPOLLA 1
COSTA DI SEDANO 1
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
VINO BIANCO ½ bicchieri
PANNA DA CUCINA 2 cucchiaini da tavola
BURRO 20 gr
BRODO DI CARNE

PER IL PURÈ

PATATE medie - 3
LATTE TIEPIDO 1 bicchiere
BURRO 30 gr
SALE
PEPE

PER L'INSALATA

CAVOLO CAPPUCCIO ½
SEMI DI CUMINO
ACETO DI MELE

PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare il capocollo alla tedesca, prima di tutto preparate una pentola di brodo di carne che vi servirà per portare a cottura le fette di capocollo. Lessate le patate con la buccia, pelatele e mettetele da parte, vi serviranno per preparare il purè.
- 2** A questo punto procedete nella seguente maniera: tagliate a pezzettoni la cipolla e la costa di sedano. Fate sciogliere in una padella, il burro. Unite in padella con il burro fuso, le verdure appena preparate e, lasciatele ammorbidire a fuoco dolce.
- 3** Appena le verdure si saranno ammorbidite, unite in padella le fette di capocollo e, lasciatele rosolare bene da entrambi i lati. Sfumate con il vino bianco e, a fuoco sostenuto, lasciate evaporare tutta la parte alcolica del vino.

Quando la parte alcolica del vino sarà completamente evaporata, sciogliete il concentrato di pomodoro in poca acqua tiepida e, versatelo sulla carne. Incorporate alla carne qualche mestolo di brodo bollente e, portate a cottura.
- 4** Preparate il purè di patate: schiacciate le patate precedentemente lessate, e raccoglietele all'interno di una casseruola. Prima di trasferire la casseruola sul fuoco aggiungete alle patate schiacciate, il burro.

Fate scaldare in un pentolino il latte. Trasferite sul fuoco la casseruola con le patate e il burro, accendete il fuoco a fiamma bassa e, mescolando continuamente, incorporate il latte caldo un pò per volta alle patate. Lasciate cuocere per qualche minuto. Insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe.

Per ottenere un risultato più liscio del purè, al termine di cottura, frullate il purè con un frullatore ad immersione.

5 Affettate finemente il cavolo cappuccio e raccoglietelo all'interno di un contenitore. Condite il cavolo con i semi di cumino, l'aceto di mele, l'olio extravergine d'oliva e, insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe.

6 Quando la carne avrà raggiunto il grado di cottura desiderato, versate all'interno del contenitore del frullatore ad immersione il fondo di cottura della carne, assieme alla panna e, frullate il tutto. Mettete la salsa ottenuta da parte.

7 A questo punto tutti gli ingredienti sono pronti non vi resta altro che comporre il piatto.

Servite le fette di capocollo su di un letto di purè di patate, cospargete le fette di carne, con l'insalata di cavolo e, infine condite con la salsa ottenuta dal fondo di cottura con la panna.