

SECONDI PIATTI

Capocollo con mele e cipolle

di: *Cookaround*

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



Quando siete alla ricerca di un secondo piatto molto gustoso, dall'abbinamento particolare a dal capocollo con mele e cipolle. Un secondo piatto ricco e gustoso perfetto per chi vuole fare un secondo ricco e goloso perfetto infatti per un pranzo importante in cui si vuol fare bella figura.

Questo è dicerto un secono piatto inusuale ma decisamente saporito e da provare alla prima occasione. La carne si sposa benissimo con il sapore delle cipolle e delle mele. Provatelo vi stupirà per la sua bontà!

INGREDIENTI

CAPOCOLLO 4 fette
MELE ROSSE 2
BURRO 40 gr
CIPOLLE 2
SIDRO DI MELE 1 bicchiere
BRODO VEGETALE 150 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta del capocollo con mele e cipolle, per prima cosa, preparate il brodo di verdura.

Versate all'interno di una casseruola, un filo d'olio extravergine d'oliva. Aggiungete nella casseruola con l'olio caldo, le fette di capocollo e, a fuoco sostenuto lasciatele rosolare bene da entrambi i lati. Insaporite le fette di carne con un pizzico di sale e una macinata di pepe.

2 Tagliate a fette spesse la cipolla e le mele. Rimuovete le fette di capocollo dalla casseruola e, tenetele momentaneamente da parte.

Mettete nella stessa casseruola, dove avete appena rosolato la carne, il burro. Lasciate sciogliere il burro e, aggiungete nella casseruola le cipolle e le mele tagliate a fette. Fatele rosolare bene da entrambi i lati, quindi unite nella padella il sidro e il brodo. Portate quasi a bollore e, riunite nella casseruola le fette di capocollo, proseguite la cottura fino a far ridurre il liquido, girando di tanto i tanto.