

SECONDI PIATTI

Brasato alle carote

di: *elisag78*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 165 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 700 g di carne da brasato in un unico pezzo
- 1 cipolla
- 6-7 carote
- poche olive nere denocciolate
- 1-2 cucchiaini di capperi
- 1 dado
- 2 bicchieri di vino rosso da tavola
- 3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

- 1 Tritare la cipolla.

In una casseruola fate soffriggere la cipolla nell'olio insieme a poca acqua e al dado.



2 Tagliare a rondelle grosse le carote ed unitele al soffritto.



3 Unite le olive ed i capperi.



4 Legare la carne, unitela nella casseruola e fatela rosolare.



5 Salate e pepate.

Unite il vino.



6 Coprite e lasciate cuocere per 2 ore e mezza a fiamma bassa.

Togliete la carne e frullare il fondo di cottura con un frullatore ad immersione.

Tagliate a fette la carne e servitela con la salsa.

