

SECONDI PIATTI

## Brasato con le cipolle

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Lombardia**

DOSI PER: **4 persone**

DIFFICOLTÀ: **media**

COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



### INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 800 gr

CIPOLLE 1 kg

LARDO DI MAIALE 50 gr

BURRO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## Preparazione

**1** Lardellate la carne con bastoncini di lardo o pancetta. Mondate e tagliate al velo le cipolle.

In una capace casseruola di terracotta realizzate un letto con le cipolle, adagiatevi sopra la carne ed insaporite con sale e pepe.



- 2** Cospargete con fiocchi di burro e con l'olio il tutto, chiudete ermeticamente la casseruola e fate cuocere la carne per tre ore abbondanti, sempre a fiamma bassissima.



- 3** Di tanto in tanto controllate che cipolle e carne non attacchino al fondo; se occorre unite un poco di acqua calda.  
A cottura ultimata, si sarà formato un sugo denso, da versare sulla carne tagliata a fettine e disposta nel piatto di portata caldo.