

SECONDI PIATTI

Brasato in salsa piccante di carote

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Brasato in salsa piccante di carote: un piatto da gustare tiepido, ricco d'aromi e piccante il giusto per farsi apprezzare in giornate caldo-umide.

INGREDIENTI

600 g di lacerto (girello) in rete
3 carote
1/2 cipolla dorata
1 spicchio di aglio
1 rametto di rosmarino
2 cimette di origano secco
4 rondelle di peperoncino rosso fresco e
piccante
1 foglia di alloro
1/2 bicchiere di vino bianco secco
2 mestoli di brodo di carne
olio di oliva
sale.

PREPARAZIONE

1 Preparare gli odori, affettare la cipolla e tagliate a piccoli cubetti le carote.



2 Scaldate l'olio e fatevi rosolare 3-4 minuti carota e cipolla, poi unite tutti gli odori e sempre a fiamma viva continuate a rosolare per altri 3-4 minuti.



- 3 Quando si sprigiona un bel profumo dagli odori unite la carne massaggiata con sale fino e fatela colorire, quindi sfumate con il vino bianco.



- 4 Unite il brodo, abbassate la fiamma, incoperchiate e lasciate cuocere per una quarantina di minuti.



5 Dopo una mezz'ora controllate il punto di cottura della carne e quando vi pare d'averlo raggiunto tirate fuori il lacerto dalla pentola e lasciatelo riposare avvolto in carta alluminio mentre il fondo restringe.

Eliminate gli odori lasciando solo lo spicchio d'aglio e un paio di rotelline di peperoncino, passate tutto al frullatore ad immersione in modo da ottenere una salsa fluida e ben legata che aggiusterete di sale a vostro gusto.



6 Affettate la carne e servitela a temperatura ambiente con la salsa intiepidita.