

SECONDI PIATTI

Daube alla nizzarda

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **daube alla nizzarda** è un tipico comfort food francese che viene ormai replicato in tutto il mondo, un piatto ricco e molto profumato, gustoso e appetitoso. La paziente esecuzione regala un risultato finale estremamente godibile e ricco, da servire anche come piatto unico oltre che come seconda portata. Se vi sembra una ricetta complessa avrete da ricredevi seguendo il nostro passo passo.

Amate i piatti francesi?? Provate anche il più classico dei classici piatti: le [crepes!](#)

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO tagliato a grossi dadi -

1 kg

FUNGHI PORCINI freschi o surgelati - 200

gr

CIPOLLE 2

CAROTE 2

SEDANO 1 costa

POMODORI sbucciati e spezzettati - 5

BOUQUET GARNI timo,alloro,prezzemolo -
1 mazzetto

SPICCHIO DI AGLIO 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiari da tavola

ACQUAVITE o grappa - 1 bicchierino

VINO ROSSO 1 bicchiere

PARMIGIANO REGGIANO

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete realizzare la ricetta del daube alla nizzarda, in una casseruola, possibilmente di ghisa, soffriggete in poco olio le cipolle tagliate in quarti, le carote a rondelle, gli spicchi d'aglio, la costa di sedano a pezzi ed il mazzetto odoroso.

Unite, quindi, la carne e dopo 10 minuti, i pomodori.



2 Bagnate con il vino rosso, quello d'acquavite e con tanta acqua a coprire la carne; salate e pepate adeguatamente.



3 Cuocete per due ore a fuoco lento.

Aggiungete i funghi porcini e cuocete per un'altra ora.



4 Sgrassate la salsa prima di servire.

Se piace, spruzzate del succo di limone oppure insaporite con parmigiano grattugiato.

CONSIGLIO

Con cosa posso sostituire l'acquavite?

Puoi sostituirla con la grappa o del brandy.

Posso conservare questa preparazione anche per il giorno dopo?

Sì assolutamente!