

SECONDI PIATTI

Marinierten Braten. Manzo marinato e arrosto in casseruola

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Germania**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **120 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 3 GIORNI DI MARINATA



Marinierten Braten ovvero arrosto di manzo cotto in casseruola dopo una lunga marinatura. Una ricetta davvero da provare!

INGREDIENTI

POLPA DI MANZO magro - 1 kg
LARDO DI MAIALE a fette - 50 gr

INGREDIENTI PER LA MARINATA

ACETO DI VINO ROSSO ¼ l
CIPOLLE steccata con 3 chiodi di
garofano - 1
ACQUA 0,33 l
ALLORO 1 foglia
PEPE NERO 3 gr
SALE

INGREDIENTI PER ARROSTIRE

BRODO DI CARNE ¾ l
VINO ROSSO 3 cucchiari da tavola
CAROTE 1

CIPOLLE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50

ml

POMODORO PELATO 4

FARINA 50 gr

PREPARAZIONE

- 1 Immergete la carne nella marinata e giratela due o tre volte al giorno per almeno 3 giorni.





- 2 Avvolgete, quindi, la carne nelle fettine di lardo e legatela bene.
Fatela rosolare da tutti i lati in un tegame con l'olio ed il battuto di carota e cipolla.



3 Aggiungete la farina tostata, un bicchiere di marinata, il brodo, i pomodori ed il vino, preferibilmente lo stesso vino che sarà servito in tavola.







4 Lasciate cuocere per circa 2 ore. Tagliate la carne a fette e servitela calda con la salsa di cottura filtrata.