

SECONDI PIATTI

Tafelspitz

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



PREPARAZIONE

1 Cuocere in 3 lt di acqua fredda salata 1 cipolla, 1 carota, 1 porro, 1 ciuffo di prezzemolo, 1 gambo di sedano. Portare a bollitura 1 kg di lombata di manzo, proseguendo la cottura a fuoco lento per 2-3 ore.

Togliere la carne dal brodo, lasciarla riposare per 10 minuti e quindi tagliarla a fette trasversali che ricoprirete con un po' di brodo.

Si abbina con patate arrostiti e spinaci.

NOTE