

TOCCO DI CARNE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di polpa di manzo (o polpa di vitellone)
- 30 g di midollo di bue
- 300 g di pomodori
- 60 g di burro
- 25 g di funghi porcini secchi ammorbiditi in acqua tiepida
- 1 cucchiaio di maizena (se necessario)
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1/2 cucchiaio di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di brodo di carne (anche di dado)
- sale
- pepe

Lavate e asciugate il pezzo di carne.

Fate soffriggere in una casseruola di terracotta il burro, il midollo e tutte le verdure tritate precedentemente.

Quando queste saranno appassite, unite la carne e continuate la rosolatura in modo uniforme, bagnando poco alla volta con il vino bianco.

Passate intanto i pomodori, pelati e privati dei semi, al passaverdure; quando il vino sarà completamente evaporato unite alla carne il passato di pomodori, i funghi ben strizzati, sale e pepe.

Proseguite la cottura, sempre a fuoco moderato e a recipiente coperto, per circa 20 minuti.

Incoperchiate e lasciate cuocere a fuoco bassissimo per circa 2 ore, girando di tanto in tanto il pezzo di carne e aggiungendo se necessario, durante la cottura, poco brodo o acqua calda.

Verso la fine, se il fondo di cottura apparirà troppo liquido, aggiungete la maizena dopo averla stemperata in poco brodo.

Fate cuocere ancora finchè il brodo di cottura sarà ben legato e vellutato.

Il pezzo di carne usato per questo condimento potrà essere servito come secondo piatto, accompagnato da verdure cotte al burro, mentre utilizzerete il tocco per condire gnocchi, pasta asciutta o riso bollite.