

MANZO AL BAROLO

Ingredienti per 4 persone:

- 900g. di polpa di manzo,
- una bottiglia di barolo,
- 30g. di burro,
- 4 cucchiaini di olio,
- un cucchiaino scarso di fecola,
- una costola di sedano,
- una cipolla,
- una carota,
- 3 foglie d'alloro,
- sale e pepe in grani.

Sbucciate e tagliate a pezzi la cipolla; pulite, lavate e tagliate grossolanamente il sedano; raschiate, lavate e affettate la carota. Mettete in un terrina il barolo con gli ingredienti preparati, l'alloro lavato e alcuni grani di pepe; quindi immergetevi la carne e lasciatela marinare per 2-3 ore.

Dopodiché scolate la carne e legatela con rete da cucina.

Fate sciogliere in una casseruola il burro con l'olio, adagiatevi la carne e fatela rosolare, poi salatela. Filtrate il vino della marinata, mettetelo in una casseruolina, fatelo ridurre e aggiungetelo alla carne, che farete sobbollire a fuoco basso e semicoperta per 2 ore circa. Toglietela dal recipiente e tenetela in caldo. Stemperate la fecola con un pò di fondo di cottura, quindi rimettete il tutto nella casseruola e fate sobbollire per 5 minuti. Servite la carne affettata con la salsa calda.