

SECONDI DI CARNE

Manzo al cavolo rosso

DOSI

5 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

COTTURA

20 min

■ Ingredienti per 5 persone

Pepe

Sale

Zucchero nero	1 cucchiaio
---------------	-------------

Alloro	2 foglie
--------	----------

Ginepro	6 bacche
---------	----------

Gelatina di ribes	2 cucchiari
-------------------	-------------

Birra scura	15 cl
-------------	-------

Aceto di vino	1 cucchiaio
---------------	-------------

Cipolla	1
---------	---

Burro	25 g
-------	------

Cavolo rosso	1
--------------	---

Girello di manzo	1000 g
------------------	--------

■ Preparazione

- 1 Eliminate le foglie esterne del cavolo e le coste più dure. Tagliatelo in due, eliminate il torso. Tagliatelo a listarelle, lavatelo e sgocciolatelo. Scaldare il forno a 170 gradi.
- 2 Fate sciogliere il burro in una casseruola adatta al forno e fate rosolare la carne uniformemente. Mondate la cipolla e tritatela. Togliete la carne dalla casseruola e fate rosolare la cipolla a fuoco moderato.
- 3 Aggiungete il cavolo, mescolate, unite l'aceto, la birra, la gelatina di ribes, le bacche di ginepro schiacciate e l'alloro.
- 4 Mescolate finché la gelatina di ribes è sciolta, salate, pepate e rimettete la carne nella casseruola. Coprite, infornate e lasciate cuocere per un'ora e quindici minuti, finché la carne è tenera.
- 5 Eliminate l'alloro, assaggiate, salate e pepate se necessario. Aggiungete lo zucchero. Mettete la carne nel centro di un piatto di servizio caldo, circondatela con il cavolo e copritela con la salsa.

6

Accompagnate con purè o patate bollite. Questo piatto può essere preparato in anticipo e riscaldato all'ultimo momento. Vino consigliato: Barbera.