

SECONDI DI CARNE

Manzo all'antica

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

3 h

COTTURA

30 min

■ Ingredienti per 6 persone

Olio d'oliva	6 cucchiiai
Pancetta	100 g
Funghi champignon	250 g
Brodo	30 cl
Pomodori	4
Cipolline	18
Scalogni	4
Polpa di manzo	1750 g
Prezzemolo	4 ciuffi
Pepe	
Vino bianco secco	15 cl
Limone	3 rondelle
Alloro	1 foglia
Timo	1 pizzico
Erbe aromatiche	3 cucchiiai
Sale	
Aglio	4 spicchi

■ Preparazione

- 1 Oltre al tempo di preparazione e cottura (precisamente 6 ore e 15 minuti), è necessario tenere conto anche di 12 ore per la marinatura. Mondate l'aglio e tagliatelo in due nel senso della lunghezza.
- 2 Puntatelo nella carne a intervalli regolari. Prepare la marinata: mettete il vino bianco, le rondelle di limone, il timo, le erbe e tre cucchiiai di olio in una terrina abbastanza grande da contenere la carne.
- 3 Pepate e mescolate accuratamente. Aggiungete la carne, coprite e lasciate marinare per almeno dodici ore in frigorifero, voltando la carne ogni tanto.

- 4 Terminate il tempo indicato per la marinata, mondate gli champignon, lavateli e tagliateli in quattro. Pelate i pomodori, tagliateli a metà, eliminate i semi e l'acqua di vegetazione e tritate la polpa.
- 5 Mondate le cipolline, gli scalogni e tritate finemente questi ultimi. Eliminate la cotenna della pancetta e tenetela da parte. Tagliate la pancetta a dadini.
- 6 In una casseruola, scaldate l'olio rimanente e fatevi dorare i dadini di pancetta per cinque minuti; sgocciolateli. Scolate la carne e conservate la marinata.
- 7 Asciugate la carne con carta assorbente, salatela e pepatela. Rosolatela da ogni lato nel grasso della pancetta e poi toglitela dalla casseruola. Scaldate il forno a 110 gradi.
- 8 Mettete la cotenna della pancetta nella casseruola, posatevi sopra la carne, circondatela con i dadini di pancetta rosolati, gli champignon, i pomodori, le cipolline, gli scalogni e il prezzemolo.
- 9 Aggiungete il brodo e la marinata filtrata. Salate, pepate, coprite e infornate. Lasciate cuocere per sei ore. Quando il manzo è cotto, eliminate il filo e tagliatelo a fette spesse.
- 10 Disponete le fette in un piatto di servizio e circondatele con i dadini di pancetta e le verdure. Sgrassate il sugo di cottura e versatelo sulla guarnizione. Vino consigliato: Barbera.