

SECONDI DI CARNE

Manzo alle spezie

Origine: Irlanda

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Alloro	3 foglie
Aglio	1 spicchio
Chiodi di garofano	1 cucchiaino
Noce moscata	1 cucchiaino
Pepe nero in grani	1 cucchiaino
Pepe di caienna	1 cucchiaino
Sale grosso	450 g
Zucchero bruno	2 cucchiari
Carne di manzo	600 g
Sedano	1 gambo
Cipolla	1
Carote affettate	3
Chiodi di garofano	3
Pepe macinato	1 cucchiaino
Birra	15 cl

Preparazione

- 1 Tritare 3 foglie di alloro, 1 spicchio d'aglio, un cucchiaino di chiodi di garofano, uno di noce moscata, uno di pepe nero in grani e uno di pepe di Caienna, 450 g di sale grosso e due cucchiari di zucchero bruno.
- 2 Con questa speziatura strofinare a lungo 600 g di carne di manzo e lasciarla insaporire per una settimana in frigorifero.
- 3 Quindi lavare la carne e lessarla a fuoco lento, per 4 ore, con un gambo di sedano, una cipolla, 3 carote affettate e 3 chiodi di garofano, 1 cucchiaino di pepe macinato e 25 cl di birra. Si serve fredda, affettata sottile.