

## SECONDI DI CARNE

## Manzo brasato alle olive

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

45 min

## ■ Ingredienti per 6 persone

|                    |             |
|--------------------|-------------|
| Aglio              | 4 spicchi   |
| Olio d'oliva       | 6 cucchiari |
| Carote             | 2           |
| Cipolle            | 3           |
| Vino rosso         | 60 cl       |
| Arancia            | 1           |
| Sedano             | 1 gambo     |
| Timo               | 2 ciuffetti |
| Manzo              | 1250 g      |
| Prezzemolo         | 4 ciuffetti |
| Sale               |             |
| Olive nere         | 150 g       |
| Funghi champignon  | 250 g       |
| Farina             | 1 cucchiaio |
| Burro              | 50 g        |
| Prezzemolo tritato | 1 cucchiaio |
| Pepe in grani      |             |
| Pancarré           | 6 fette     |
| Alloro             | 1 foglia    |

## ■ Preparazione

- 1 Oltre al tempo di preparazione e cottura, è necessario contare 8 ore per la marinata. Pelate una cipolla e tagliatela a fettine. Spellate due spicchi di aglio e schiacciateli con l'apposito attrezzo.
- 2 Pelate le carote, lavatele e tagliatele a rondelle. Lavate il gambo di sedano e tagliatelo a pezzetti. Sbriciolate la foglia di alloro. Lavate il prezzemolo e asciugatelo.

- 3 Mettete questi ingredienti in una terrina, così come il pepe, due cucchiari di olio, il timo e il vino rosso. Mescolate. Tagliate la carne in cubetti di 5 cm circa di lato.
- 4 Metteteli nella terrina, mescolate, coprite e lasciate marinare per almeno otto ore in frigorifero, girando la carne di tanto in tanto.
- 5 Quando la marinatura è perfetta, sgocciolate la carne conservando il liquido, poi asciugate i pezzetti. Pelate le due cipolle rimaste, tagliatele a rondelle e disfatele in anelli.
- 6 Spellate due spicchi di aglio e pressateli nello schiaccia-aglio. Lavate l'arancia, asciugatela e levatene due grosse strisce di scorza con un coltellino.
- 7 Spremete l'arancia. Scaldare il forno a 170 gradi. Fate scaldare il tre cucchiari di olio in una pentola. Aggiungeteci 20 g di burro e fateci rosolare la carne per dieci minuti a fuoco vivo mescolando.
- 8 Togliete la carne dalla pentola e fateci imbiondire gli anelli di cipolla. Rimettete la carne nella pentola, aggiungete l'aglio, la scorza e il succo dell'arancia.
- 9 Salate, filtrate la marinata e versatela nella pentola, portate dolcemente a ebollizione, coprite e lasciate cuocere nel forno per due ore e trenta minuti.
- 10 Nel frattempo snocciolate le olive. Mondate i funghi, lavateli, asciugateli e tagliateli in quattro. Dopo la cottura aggiungete le olive e gli champignon e cuocete per altri trenta minuti.
- 11 Preparate i crostini: togliete la crosta dal pancarré. Tagliate le fette in diagonale per ottenere dei triangoli. Fate scaldare l'olio rimanente in una padella grande.
- 12 Aggiungeteci il burro e fate dorare i crostini da entrambe le parti. Quando la cottura è perfetta, levate la pentola dal forno, disponete la carne, le olive, gli champignon e le cipolle in un piatto fondo.
- 13 Togliete la scorza dell'arancia. Fate scaldare la pentola a fuoco dolce. Mescolate la farina con il burro rimasto, aggiungetelo nella pentola a poco a poco e sbattete con una frusta sino a che la salsa diventa spessa.
- 14 Versatela sulla carne e spolverizzate con il prezzemolo tritato. Decorate con i crostini e servite molto caldo. Vini consigliati: Lambrusco.