

SECONDI DI CARNE

Manzo brasato con funghi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

COTTURA

20 min

Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Vino rosso **1 bicchierino**Erba cipollina **1 cucchiaino**Concentrato di pomodoro **3 cucchiari**Dado **1**Sedano **1 costa**Carote **2**Cipolla **1**Burro **50 g**Pancetta **40 g**Funghi porcini **500 g**Carne di manzo **1000 g**

Preparazione

- 1 Tagliate la pancetta a dadini. Lavate la cipolla, raschiate e poi lavate le carote. Tagliate cipolla, carote e sedano a pezzetti. In una casseruola fate sciogliere 30 g di burro e soffriggetevi le verdure con la pancetta.
- 2 Unite la carne e lasciatela rosolare uniformemente su tutti i lati. Irroratela con il vino e fatelo sfumare. Aggiungete il dado, il concentrato di pomodoro e due mestoli di acqua bollente.
- 3 Mettete il coperchio e lasciate cuocere a fuoco basso per cinquanta minuti. Pulite i funghi servendovi di un panno inumidito e poi tagliateli a fette.
- 4 Aggiungeteli alla carne, regolate di sale, di pepe e proseguite la cottura per altri trenta minuti. In un pentolino fate fondere il burro rimanente con l'erba cipollina.
- 5 Togliete la carne dalla casseruola e affettatela. Trasferite le fette su un piatto da portata, ricopritele con il sugo ai funghi e irrorate con il burro aromatizzato. Servite subito. Vino

consigliato: Chianti.