

SECONDI DI CARNE

Tricandò

Tradizione: Provincia di Milano, Lombardia

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

15 min

■ Ingredienti per 6 persone

Noce di vitello	1000 g
Carota grande	1
Cipolla grande	1
Prezzemolo	1 mazzetto
Chiodi di garofano	3
Brodo granulare speciale knorr	1 1/2 cucchiaino
Acqua	1 bicchiere
Vino bianco secco	1/2 bicchiere
Pepe	
Olio d'oliva	

■ Preparazione

- 1 Pelate carote e cipolla, infilate i chiodi di garofano nella cipolla, legate il mazzetto di prezzemolo con uno spago da cucina o con filo bianco un po' grosso, lavatelo e asciugatelo leggermente.
- 2 In una casseruola rosolate olio, cipolla, carote e prezzemolo, unite la carne, fate rosolare da tutti i lati, pepate e aggiungete il vino bianco, il brodo granulare speciale Knorr e l'acqua, coprite e fate cuocere a fuoco dolce per 1 ora, girate la carne e se necessario aggiungete ancora un po' di acqua calda e proseguite ancora la cottura per altri 45 minuti.
- 3 Togliete la carne dalla casseruola, eliminate il filo dal prezzemolo e i chiodi di garofano e passate o frullate il sugo con le verdure. Tagliate a fette la carne e servitela con il sugo ben addensato.