

● *Spezzatino aromatico* ●

Ingredienti per 4 persone

Manzo a pezzetti: 1 KG - Carote: 2 - Sedano: 1 - Cipolla: 2- Farina: 4 cucchiari
Olio - Brodo di carne: 2 litri - Cannella: 3 stecche - Pepe nero in grani - Sale
Bacche di ginepro - Chiodi di garofano - Vino rosso di buona qualità - Burro

Tempi

4 ore di cottura e 1 notte per la marinata

Procedimento

In una ciotola capiente mettere i pezzetti di carne puliti di eventuale eccesso di grasso o impurità. Aggiungere le carote in pezzi grossi, il sedano a tocchetti, e le cipolle tagliate in quattro. Coprire con il vino rosso e aggiungere qualche grano di pepe, la cannella, qualche bacca di ginepro e chiodo di garofano (io calcolo 1 a persona). Coprire la ciotola con la pellicola e mettere in frigorifero per una notte. Una volta trascorso il tempo di marinatura estrarre la carne e asciugarne i pezzi uno a uno con della carta assorbente e infarinarli. Filtrare la marinata per eliminare le spezie e frullare le verdure in metà del vino. Se si preferisce un sapore più deciso frullare tutto assieme, filtrare alla fine per eliminare residui di spezie, e usare tutto il vino per la cottura. Nel frattempo riscaldare il brodo.

In una padella ampia e possibilmente in materiale adatto alle lunghe cotture (alluminio per esempio, o ghisa), sciogliere una noce di burro a cui aggiungere un cucchiaino di olio - per evitare che il burro bruci - e rosolarvi bene i pezzetti di carne leggermente infarinati. Unirne pochi alla volta per evitare che stufino invece che diventare croccanti, e mano mano metterli da parte. Sfumare il fondo con un cucchiaino di brodo e unire la salsa frullata. Rimettere la carne nella padella e coprire col brodo caldo. Cuocere a fuoco lento per almeno 4 ore aggiungendo brodo se necessario e servire caldissimo con purè, polenta o riso basmati.