

Voglia di beef?

Brasato Natura-Beef, ricetta di Géraldine Boillat, Gîte «La Bergerie», Mormont (JU)

Olivier Boillat ama le mandrie di vacche madri al pascolo, la buona cucina e i piatti con carne di manzo e di vitello. Sua moglie Géraldine si mette molto volentieri ai fornelli, e non solo per lui. Entrambi apprezzano particolarmente diversi tipi di arrosto e di brasato. Ecco una delle loro ricette preferite.



Preparazione: 5 minuti

Cottura: ca. 2,5 ore

Foto: canva.com

Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di carne di manzo Natura-Beef
- 3 cucchiaini di olio per rosolare la carne (ad es. di girasole)
- 1 cipolla steccata con chiodi di garofano
- un mazzetto di erbe aromatiche (ad es. rosmarino)
- 1.5 l brodo di manzo

Marinata

- olio d'oliva
- sale, pepe
- rosmarino
- senape

Preparazione

Mescolare olio, sale, pepe, rosmarino e senape. Spennellare la carne con questa marinata. Rosolare la carne in una padella calda, con l'olio. Sfumare con 3 dl di acqua e brodo di manzo. Coprire e cuocere a fuoco lento 2 ore e mezza in una pentola di ghisa o in una casseruola. Se necessario, aggiungere altra acqua e brodo.

Passare la salsa al setaccio, aggiustarla di sale e di pepe. Se necessario, addensarla un po' in modo che avvolga bene la carne.

Come accompagnamento, la signora Boillat consiglia un buon purè di patate, così da formare un bel «laghetto» con questa deliziosa salsina.

Fonte: Géraldine Boillat, www.gitelabergerie.ch