

Aletta di manzo brasata ai porcini



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Preparazione



Tempo richiesto ca. 120 minuti



Difficoltà Media - Per appassionati



Dosi 4 persone

Caratteristiche



Piatto Carne - Brasato



Prodotto tipico Manzo - Km 0



Adatto in Autunno - Durante la stagione dei funghi

INGREDIENTI

Brasato

- 800 g aletta di manzo
- Sale e pepe quanto basta
- 4 cl olio di arachidi
- 80 g mirepoix (misto di cipolle, carote e sedano tagliati a piccoli cubetti)
- 20 g concentrato di pomodoro
- 1.6 dl vino rosso da cucina
- 6 dl fondo bruno
- Sacchetto aromatico (garofano, ginepro, pepe e alloro)

Guarnizione

- 120 g di funghi porcini
- Sale e pepe quanto basta

Brasato

Impiattare

PROCEDIMENTO

1. Legare se necessario la carne;
2. Preparare il sacchetto aromatico con garofano, ginepro, pepe e alloro;
3. Sbianchire velocemente i porcini in acqua salata non fredda e metterli a raffreddare su una placca;
4. Tagliare i porcini a piacimento e lasciarli da parte al fresco per dopo;
5. Salare la carne;
6. Scaldare l'olio in una brasiera e rosolare la carne;
7. Togliere la carne dalla brasiera e sgrassare;
8. Aggiungere la mirepoix e far rinvenire;
9. Aggiungere il concentrato di pomodoro e lasciar tirare;
10. Rimettere la carne e deglassare con il vino rosso;
11. Lasciar ridurre a glassa;
12. Aggiungere il sacchetto aromatico;
13. Bagnare con il fondo bruno;
14. Coprire e brasare in forno per ca. 1 ora e 30 minuti - 2 ore (la prima mezzora a 200 °C poi a 180 °C);
15. A cottura ultimata, togliere la carne (mantenendola al caldo) e il sacchetto aromatico. Eventualmente mixare la salsa, passarla e finirla di gusto;
16. Verificare la consistenza, in caso legare con un po' di maizena;
17. Aggiungere alla salsa i funghi trifolati, salati e pepati.

Tagliare la carne e disporla ricoprendola con la salsa.