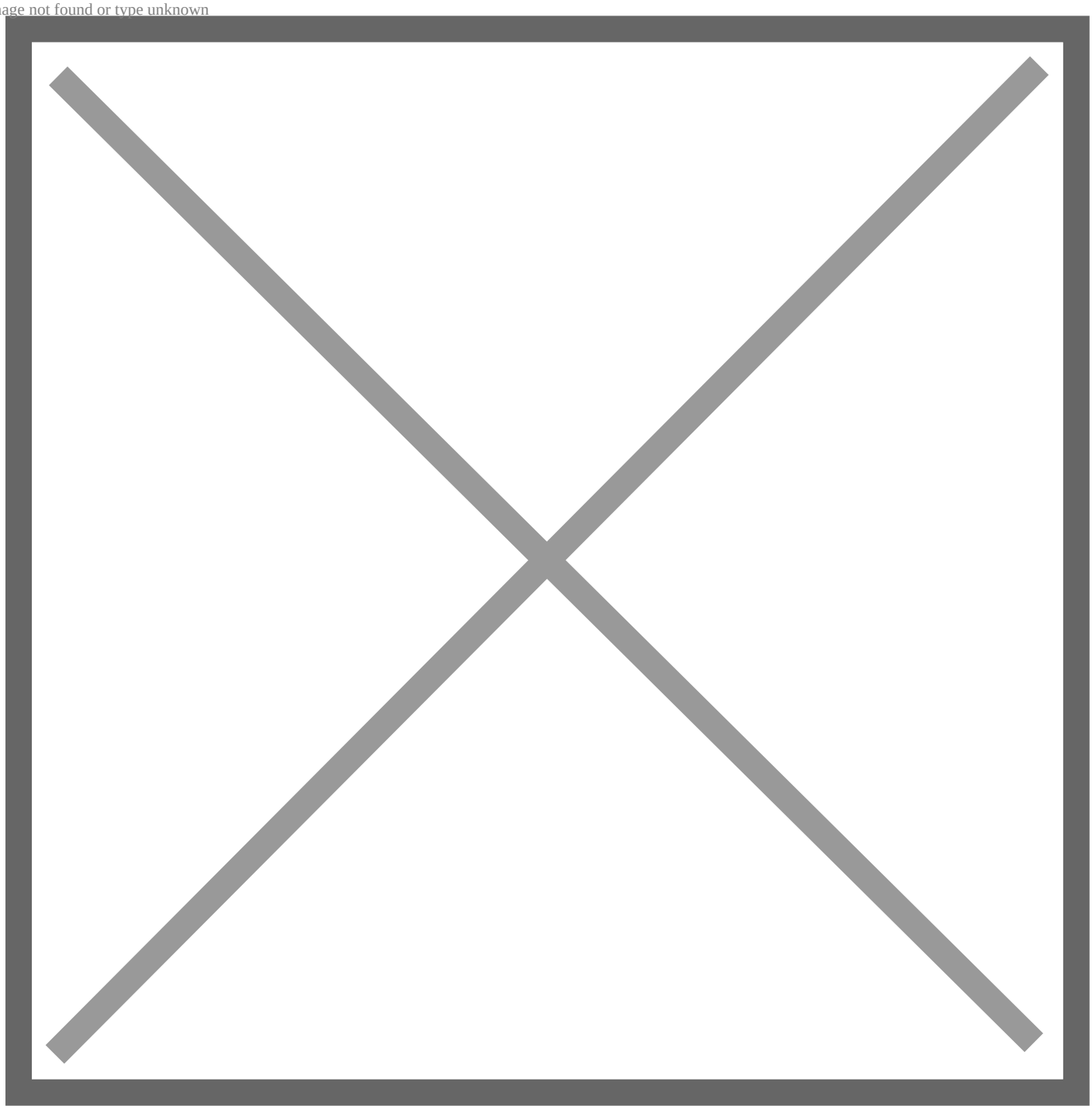
Image not found or type unknown

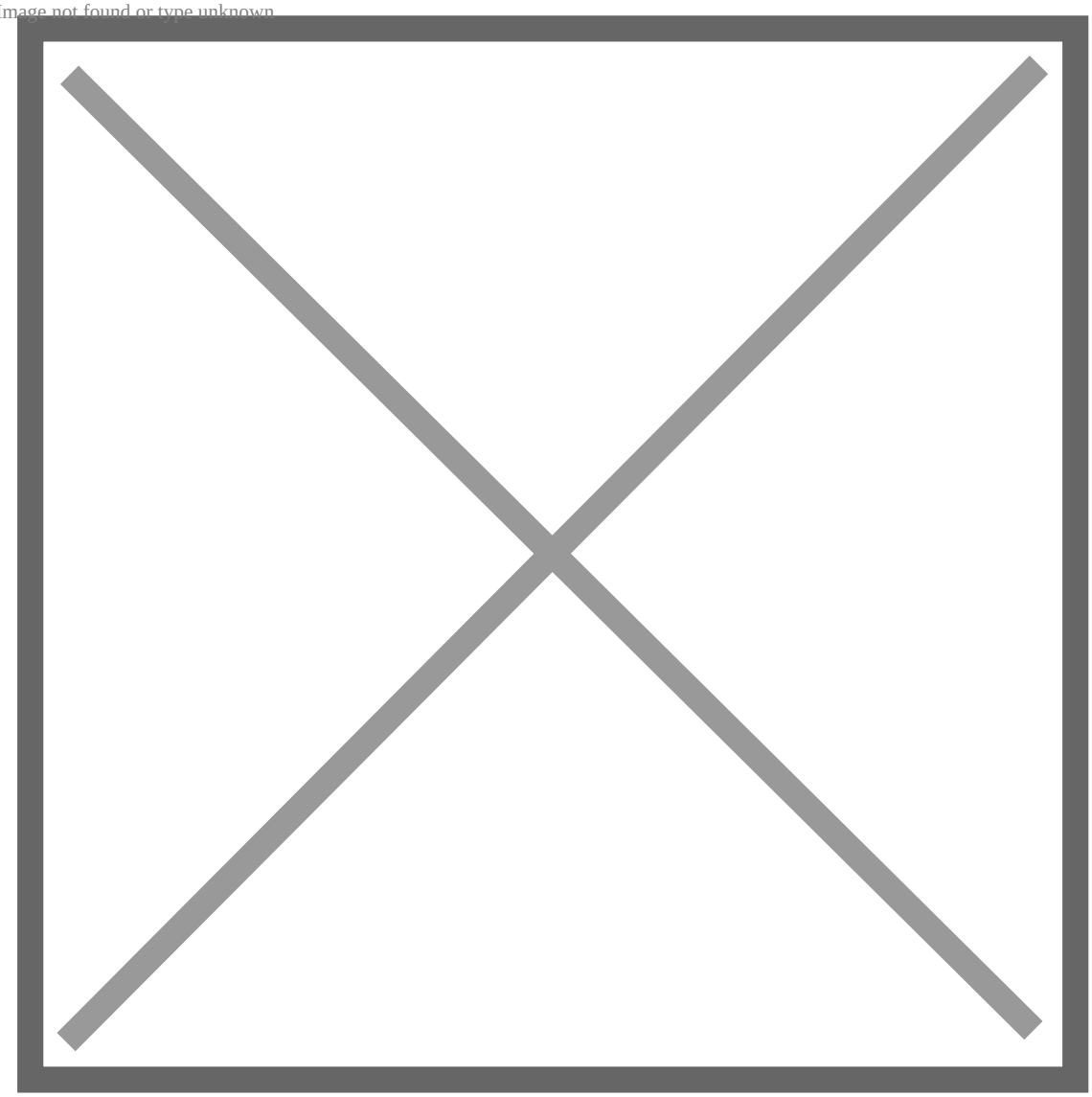


LA RICETTA

Manzo brasato alla birra

CULTURA 08_11_2020

Image not found or type unknown



MANZO BRASATO ALLA BIRRA

Ingredienti per 6/8 persone:

2 kg carne di manzo (ideale sarebbe la punta di petto)
4 spicchi d'aglio
1 cucchiaio di zucchero di canna
1 cucchiaio di senape di Digione
2 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaio di pepe nero appena macinato
1 cucchiaino di cumino macinato
1cucchiaino di paprika
1cucchiaino di pepe di Caienna
1 cucchiaio di sale grosso

2 cipolle, tagliate a fettine sottili
1 lattina di birra

Il pezzo di carne va cucinato intero.

Tritare finemente l'aglio in un robot da cucina. Aggiungere lo zucchero di canna, la senape, l'olio, il pepe nero, il cumino, la paprika, il pepe di Caienna e il sale e frullare fino a che diventa liscio. Strofinare bene il pezzo di carne con questa marinata, poi avvolgerlo in plastica. Metterlo in frigo per almeno 24 ore. Il giorno dopo estrarre la carne dal frigo un’ora prima di cucinarla e lasciarla riposare a temperatura ambiente.

Preriscaldare il forno a 160°C. Spargere le cipolle in una grande teglia e adagiarvi sopra il petto, con il lato grasso rivolto verso l'alto. Aggiungere la birra; coprire con un foglio di alluminio alimentare. Stufare fino a quando la carne è molto tenera, 5-6 ore. Passare il pezzo di carne sotto il grill ben caldo e cuocerlo scoperto sotto il grill, finché la parte superiore non è dorata e croccante (circa 10 minuti).

Lasciare raffreddare leggermente la carne, poi rimuoverla dalla teglia e metterla su un tagliere. Con un coltello bene affilato tagliare fette sottili oppure sminuzzarla. Rimuovere le cipolle con una schiumarola dalla teglia e mescolarla con le fettine di carne. Bagnare con un po’ di liquido di cottura e aggiustare di sale, se necessario.

Servire caldo con patate arrosto o con un’insalata verde.

La carne preparata così è ottima calda o fredda, come piatto principale o per farcire un sandwich.