

Stracotto di manzo con erbi spontanei saltati

INGREDIENTI per 4 persone

800 g noce di manzo

1 cipolla

2 coste di sedano

2 carote

1/2 bottiglia vino rosso

1/2 cucchiaino pomodori pelati

q.b. sale, pepe, dado



PROCEDIMENTO

Brasato: legare con lo spago la noce di manzo, salare e pepare.

Rosolare bene con olio d'oliva.

Versare il vino, gli odori tagliati grossolanamente, pomodoro pelato e dado.

Durante tutta la cottura che sarà di circa 3 ore, aggiungere l'acqua di cui necessita per far rimanere il sugo che poi andrà frullato insieme agli stessi odori di cottura.

Contorno: Sbollentare gli erbi, scolarli, strizzarli e tagliarli con il coltello e saltarli con aglio e olio.