

Manzo alla californiana

Chef Remo Fantoni

Ingredienti per 4 persone: 1 chilo di scamone di manzo, 2 bicchieri di aceto bianco, 100 gr lardo, 200 gr cipolle, 100 gr carote, i foglia di alloro, 1 litro di latte, 150 gr fondo bruno, 200 gr panna, brodo vegetale, olio e burro, sale, pepe e spezie.

Rosolare la carne in olio di oliva, salare, pepare, bagnare con un bicchiere di aceto bianco e sfumare: A parte in una teglia da forno , rosolare lardo tritato in olio e burro. Aggiungere le cipolle e stufarle per pochi minuti. Poi unire le carote, l'alloro e proseguire la cottura per una decina di minuti. Sistemare la carne rosolata con le verdure, bagnare con un bicchiere di aceto e sfumare. Ricoprire la carne con latte bollente e regolare di sapore con il fondo bruno e spezie. Portare a cottura in forno a 180° per 90 minuti con un pó di brodo. Al termine, togliere la carne, frullare la salsa e passarla al setaccio, aggiungere la panna e regolare sapore e densità. Servire con polenta. Accompagnare con una spadellata di cipolle e carote stufate.

Secondo

Tempo 120 minuti

Difficoltà media

Trattoria Eva, Botticino Mattina (Brescia)

Abbinamento proposto: Franciacorta Extra Brut 2007

Pubblicato su Il Giornale di Brescia, 5 Dicembre 2012