

## BRASATO DI MANZO CON PANCETTA E CIPOLLINE

Categoria: Carne

Data: 17.11.2016

---

### Ingredienti per 4 Portionen al 100% (quantità netta)

0,8 kg	Aletta di manzo
0,4 dl	Olio d'arachidi
80 g	Mirepoix
20 g	Concentrato pomodoro
2 dl	Vino rosso da cucina
0,6 l	Fondo bruno
1 pc	Sacchetto aromatico
1 x	Condire (sale, pepe)
	<b>Guarnizione</b>
80 g	Pancetta affumicata
1 pc	Ramo di timo, fresco
80 g	Cipolline argentate ,fresche

#### Mise en place

- Preparare il sacchetto aromatico
- Parare la pancetta e tagliarla in piccoli quadretti regolari
- Lavare, parare e glassare le cipolline
- Lavare e tritare finemente il prezzemolo

#### Preparazione

- Salare la carne
- Scaldare l'olio in una brasiera e rosolare la carne
- Togliere la carne dalla brasiera e sgrassare
- Aggiungere il mirepoix e far rinvenire
- Aggiungere il concentrato di pomodoro e lasciar tirare
- Rimettere la carne e deglassare con il vino rosso
- Lasciar ridurre a glassa
- Aggiungere il sacchetto aromatico
- Bagnare con il fondo bruno
- Coprire e brasare in forno a 200°C, circa 2 ore
- A cottura ultimata, togliere la carne (mantenerla al caldo), il sacchetto aromatico e mixare la salsa
- Eventualmente far ridurre leggermente la salsa e finirla di gusto
- In una padella antiaderente, saltare la pancetta e le cipolline al burro
- Tagliare la carne e disporla con sopra la salsa
- Guarnire con la pancetta, le cipolline e il rametto di timo