

Spezzatino di vitello alle verdure

Categoria: Carne

Data: 11.10.2016

Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

0,64 kg	Spezzatino di vitello (spalla)
10 g	Farina bianca
0,5 dl	Olio di girasole ad alto valore oleico
5 g	Aglio
20 g	Cipolle
40 g	Polpa di pomodoro
1 dl	Vino bianco da cucina
0,5 l	Fondo bruno chiaro
1 pc	Sacchetto aromatico
5 g	Amido di mais / Maizena
	Guarnizione
60 g	Carote
60 g	Rapa
60 g	Sedano rapa
60 g	Cipolline argentate ,fresche
60 g	Piselli, surgelati
20 g	Burro
1 dl	Fondo di verdura
1 x	Presca di zucchero
1 x	Condire (sale, pepe)

Mise en place

- Pelare e tritare finemente le cipolle e l'aglio
- Lavare, pelare, tornire o tagliare a bastoncini le verdure
- Pelare le cipolline

Preparazione

- Condire la carne e cospargerla leggermente con la farina
- Scaldare l'olio in una brasiera
- Colorare bene la carne
- Togliere l'olio superfluo
- Aggiungere le cipolle tritate e far rinvenire un istante
- Aggiungere la polpa di pomodoro e lasciar tirare
- Deglassare con il vino bianco e lasciar ridurre
- Bagnare con il fondo bruno fino a copertura della carne
- Aggiungere il sacchetto aromatico e l'aglio
- Brasare con coperchio fino a cottura ottimale
- Togliere la carne, passare la salsa con un colino cinese e lasciare ridurre fino a densità desiderata
- Eventualmente legare la salsa con la maizena diluita
- Aggiustare di gusto
- Rimettere la carne nella salsa
- Glassare le verdure
- Ripartire le verdure sulla carne