

Manzo all'Olio

Ingredienti:

1 kg carne di manzo (taglio cappello da prete)

2 dl di olio extravergine di oliva (casaliva)

3 dl di vino bianco

2 acciughe dissalate

3 spicchi d'aglio

30 gr di pane grattugiato

30 gr di parmigiano reggiano grattugiato

1 carota

1 gambo di sedano

1 cipolla, prezzemolo, pepe e sale q.b.

Come si prepara:

mettere in una casseruola l'olio extravergine di oliva, il pezzo di carne precedentemente steccato con le acciughe, la carota, il sedano, la cipolla, il pane grattugiato, il pepe e far rosolare a fuoco lento. Dopo una buona rosolatura aggiungere il vino e portare ad ebollizione, sempre a fuoco lento. Coprire la carne con il brodo, salare e portare a cottura. A cottura ultimata affettare la carne, disporla sul vassoio di portata, coprirla con il sughetto precedentemente passato al passaverdure, aggiungere il formaggio grattugiato, cospargere il prezzemolo finemente tritato e aggiungere un ultimo goccio di olio extravergine a crudo. Accompagnare con polenta o patate lesse.