

MANZO ALL'OLIO DELLA CONCA VERDE

INGREDIENTI (per 6 persone)

1,5 kg cappello del prete
250 ml olio EVO
200 ml vino bianco
3 grosse acciughe sott'olio dissalate e diliscate
4 spicchi aglio
4 gambi sedano
1 carota
2 cipolle
1 foglia salvia
1 rametto rosmarino
prezzemolo
Acqua, sale



PREPARAZIONE

In una casseruola, coprite la carne con acqua abbondante fredda. Portate a bollore, salate e schiumate.

Aggiungete salvia, rosmarino, 1 gambo di sedano, ½ cipolla, un pezzo di carota, 2 spicchi d'aglio e cuocete per 2 h e ½ dal bollore. Togliete la carne.

In un'altra casseruola soffriggere l'olio le rimanenti verdure tagliate a pois, sfumate con il vino e aggiungete le acciughe. Coprite tutto con ½ litro di brodo filtrato. Aggiungere 2 spicchi d'aglio e fate restringere per ½ ora.

Tagliare la carne a fette, adagiatele nella casseruola col ristretto e scaldare ancora per qualche minuto affinché si insaporisca. Servite accompagnando con purè o polenta e guarnite con olio prezzemolato.