



PALETTA DI VITELLO CON SALSA AL VINO ROSSO E LIQUIRIZIA

Ingredienti

600 gr di paletta di vitello
1 cipolla
2 carote
2 coste di sedano
1 cucchiaio di concentrato di pomodoro
1 litro di vino rosso morbido e non troppo tannico
1 chiodo di garofano
½ foglia di alloro
3-4 granelli di pepe bianco
1 cucchiaio di polvere di liquirizia
2 cucchiaini di amido di mais
Brodo di carne q.b.
Olio extravergine di oliva
Sale

Procedimento

Legare il pezzo di carne, pulire e tagliare a pezzi grossolani le verdure.
Mettere la carne a bagno nel vino rosso (mettere da parte un bicchiere) con il

chiodo di garofano, i grani di pepe, l'alloro, ½ cucchiaino di liquirizia e parte delle verdure, tenere per 4-5 ore in frigo.

Trascorso il tempo del riposo, sgocciolare la carne dalla marinata, asciugarla con carta da cucina e filtrare il vino della marinata.

In una casseruola riscaldare due cucchiaini di olio e rosolare la carne a fuoco vivace per alcuni minuti fino a creare una crosticina ambrata, sfumare aggiungendo il vino (della marinata) fino a coprire la carne a $\frac{3}{4}$ dell'altezza del pezzo di carne, aggiungere il resto delle verdure fresche, il concentrato di pomodoro sciolto in poco brodo caldo. Abbassare la fiamma e cuocere la carne per circa 2 ore, aggiungere brodo caldo se il liquido dovesse ritirarsi troppo.

A $\frac{2}{3}$ del tempo di cottura aggiustare di sale.

Quando la carne sarà cotta, estrarla dalla casseruola ed avvolgerla in un foglio di alluminio, trasferirla in una piatto e farla riposare.

Passare al passaverdure o ad un setaccio il fondo di cottura e rimettere tutto in casseruola, unire il bicchiere di vino tenuto da parte e la restante polvere di liquirizia, far ridurre la salsa della metà e, al termine legarla con l'amido di mais. Servire la carne tagliata a fette e la salsa ben calda.