



IL BRODO E LA SUA CARNE

Ingredienti

1 kg di carne di quinto quarto
1 lt di latte
sedano carota cipolla
500g di vino rosso (primitivo)
Bietole fresche
aceto affumicato
olio evo

Procedimento

Lavare la carne, massaggiare con sale e pepe nero di mulinello.
Stufare la carne in una casseruola con sedano carote e cipolla e un filo di olio.
Una volta ben rosolata sfumare con il latte, coprire con l'acqua e far sobbollire tre ore.

In una casseruola versare il vino con lo zucchero (1/2 cucchiaino per ogni 100 gr.) e lasciar ridurre a fuoco basso per circa un'ora.
In una casseruola con acqua sobbollire le bietole precedentemente mondate, dopo passarle in padella con olio e sfumare con un po' di brodo di carne e aceto

affumicato, aggiustare di sale.

Una volta cotta la carne, porzionare e servire sul nido di bietola. Ultimare con la riduzione di vino rosso e olio extravergine a crudo.

aceto affumicato

olio evo