

Una ricetta davvero semplice ma insolita, che farà la gioia vostra e dei vostri ospiti. Gli agrumi portano il sole in tavola e la loro acidità rende il classico brasato più leggero e fresco.

Brasato con gli agrumi

Podere Riparbella

Agriturismo ecologico

Agricoltura biologica

58024 Massa Marittima, Italia

T +39 0566 91 55 57

www.riparbella.com



Ingredienti per 4–6 persone

600–800 g di manzo per brasato condire con
sale e pepe e strofinare ben bene con
1 spicchio d'aglio.

4 cucchiaini d'olio d'oliva versare in una casseruola adatta, ancora fredda, e adagiarvi la carne.
1 vasetto di filetti d'acciuga sgocciolare, tamponare l'olio con carta da cucina e disporre i filetti sulla carne. Grattugiare la scorza di
1 arancia e spremere
1 limone e 1 arancia, versare succo e scorza sulla carne, poi
1 cipolla o 1 scalogno tagliare grossolanamente e disporre sulla carne (chi ama le cipolle ne mette il doppio), infine
20 g di burro a pezzetti distribuire sopra.

Coprire e mettere nel forno freddo:
lasciar brasare a 160 gradi per circa 2–3 ore.

Come contorno serviamo ceci con rosmarino e aglio, ma anche la polenta
è squisita.

IL CONSIGLIO DI VERONICA:

Questa ricetta nasce da un'idea trovata in «Aschenbrödel's Küche» di Alice Vollenweider (Limmat Verlag), un libro di ricette semplici ed economiche. Amo molto anche i suoi due libri sull'Italia, «Italiens Provinzen und ihre Küche» e «Die Küche der Toskana»: sobri, ricchissimi di informazioni, quasi un po' austeri e scritti con grande competenza. Nella loro semplicità hanno più sostanza di tanti patinati libri di cucina.