

L'arrosto di manzo alle Solive

Premio "Cuoco d'Oro"

Rassegna internazionale di Cucina, Svizzera 2002

Ingredienti per 6 persone

1,5 kg di manzo (fesa o cappello del prete),
1 bicchiere di vino bianco secco,
1 rametto di salvia,
1 rametto di rosmarino, 4-5 fette di lardo,
1 bicchiere di olive nere,
20 acini di uva bianca,
1,5 litri di brodo di carne,
olio extravergine d'oliva,
sale.



Fate rosolare la carne in una padella capiente con la salvia, il rosmarino, il lardo e 4 cucchiari di olio. Sfumate con il vino bianco, lasciate evaporare, aggiungete il brodo caldo e continuate la cottura a fiamma bassa per 1 ora e mezza circa.

A cottura ultimata, togliete la carne e versate nel sugo le olive e gli acini d'uva; alzate la fiamma, fate restringere l'intingolo e usatelo per condire la carne tagliata a fettine sottili.

Volendo potete accompagnare l'arrosto con della polenta gialla.

Vino consigliato:

Solive Terre di Franciacorta Rosso DOC