

Manzo lessso (Per 4 persone)

Carne 1 punta di manzo di
800 g (cappello del prete
o doppione)

Verdura 1 cipolla
1 carota
80 g di porri
50 g di gambi di sedano
½ pomodoro

Condimento ½ foglia di alloro
1 gambo di prezzemolo
granelli di pepe schiacciati
sale



- Portare ad ebollizione dell'acqua in una pentola e versarvi la carne, l'alloro, il gambo di prezzemolo, il pepe, la cipolla divisa a metà e precedentemente rosolata ed il sale.
- Far cuocere la carne lentamente, finché non sarà diventata morbida.
- Inserire 1 ora prima della fine della cottura la verdura lavata e pulita (carota, porro, sedano e pomodoro).
- Tagliare la punta di manzo a fette e servirla con la verdura tagliata.

Tempo di cottura: 2-2 ore e ½

Suggerimenti e consigli

- Come contorno servite patate arrostiti, cavolo bianco stufato, peperoni, fagiolini al burro, cavolfiore bollito, cren e salsa verde.