

Cipollata di manzo (Per 4 persone)

Carne 4 costate (Entrecôte) peso di 150 g

Verdura 400 g di cipolle

Altro 60 ml di olio per rosolare le cipolle 50 ml di olio per rosolare la carne 1/8 L di vino rosso ¼ L di salsa bruna o di brodo di carne o di acqua



Condimento 1 c di paprica
2 C di prezzemolo tagliato finemente
pepe appena macinato
sale

- Sbucciare le cipolle e tagliarle ad anelli (servendosi magari di uno strumento apposito).
- Dorare le cipolle in abbondante olio finché siano diventate croccanti (circa 15 minuti), eliminare il grasso in eccesso, salarle, versare il vino rosso e la salsa scura e far cuocere il tutto per alcuni minuti.
- Incidere eventualmente la carne delle costate (in modo che durante la cottura non si imbarchino), batterle leggermente e condirle con sale, pepe e paprika.
- Scaldare l'olio in una padella. Adagiarvi la carne e rosolare 3 minuti su un lato e 1 minuto sull'altro. La carne deve essere all'interno ancora "rosa".
- Togliere la carne dalla padella e disporla su un vassoio caldo, eliminare dalla padella il grasso in eccesso, versarvi la salsa di cipolle e farla sobbollire per qualche minuto.
- Passare ancora brevemente le bracioline nella salsa di cipolle, cospargere di prezzemolo e servire.

Suggerimenti e consigli

- Utilizzate gli anelli di cipollina fritti anche come guarnizione: sbucciare due cipolle grandi, tagliarle a fette non troppo sottili (in modo che possono formarsi gli anelli) e infarinare. Dorare le cipolle nel grasso caldo, deporle su della carta assorbente a salarle leggermente.
- Come contorno servite patate fritte, pure di patate, riso stufato, pomodori alla griglia e fette di speck.