

Bauernschöpsernes (Per 4 persone)

<u>Carne</u>	800 g di spalla di montone
<u>Verdura</u>	100 g di cipolle 500 g di patate 1 pomodoro tagliato a dadini
<u>Altro</u>	4 C di olio per rosolare 1 C di concentrato di pomodoro ¼ L di vino rosso corposo ½ L di fondo scuro d'agnello o di brodo di carne
<u>Condimento</u>	2 spicchi d'aglio tritati 1 foglia d'alloro rosmarino, timo salvia (di ogni odore un rametto) pepe appena macinato sale



- Tagliare la carne in cubetti (40 g di peso), salarla, peparla e rosolarla con l'olio in una padella.
- Sbucciare la cipolla, tagliarla a pezzi ed unirla con l'aglio alla carne, aggiungere il concentrato di pomodoro, bagnare col vino rosso e far ridurre per un po'.
- Versare il fondo d'agnello e brasare con il coperchio per 1 ora in forno.
- Sbucciare le patate, tagliarle a cubetti (di circa 3 cm) e aggiungerle alla carne di montone. Continuare la cottura, sempre con il coperchio, per altri 20 minuti.
- Unire le erbe (alloro, rosmarino, timo e salvia), i dadini di pomodoro e finire la cottura (per altri 10 minuti).
- Condire con sale e pepe e servire.

Temperatura di cottura: 180 gradi

Tempo di cottura: circa 1 ora e ½ (in totale)

Suggerimenti e consigli

- È possibile tagliare a pezzi la carne con le ossa e poi cuocerla.
- Come contorno servite del cavolo bianco stufato, fagiolini con speck o insalata di cappuccio.