

Manzo all'argo (Per 4 persone)

Carne 800 g di carne di manzo (punto di manza o spalla)

Verdura 1 piccola cipolla con la buccia
1 gambo di sedano
1 carota

Condimento 4 grani di pepe schiacciati
1 fogliolina di alloro
sale

Marinata 50 ml di aceto di vino rosso
100 ml di olio
1 cipolla (100 g) tagliata ad anelli
2 C di erba cipollina tagliata finemente
pepe appena macinato
sale



- Immergere la carne di manzo nell'acqua bollente e farla cuocere (a fuoco medio) per circa 3 ore.
- Dopo averne eliminato la radice, tagliare la cipolla a metà e cuocerla con la buccia in una padella fino a che non avrà ottenuto una colorazione marrone. Unirla poi alla carne.
- Pulire, lavare e tagliare il gambo di sedano e la carota (eventualmente farne un mazzetto) e metterli a cuocere insieme alla carne.
- Mantenendo un livello di cottura appena al di sotto del punto di ebollizione continuare a cuocere togliendo di tanto in tanto la schiuma.
- 30 minuti prima di togliere dal fuoco, aggiungere i grani di pepe e l' alloro.
- Togliere la carne dal brodo e raffreddarla in acqua fredda.
- Intanto preparare la marinata. Mescolare l'aceto di vino rosso col sale, il pepe ed un po' di brodo di carne raffreddato, incorporare lentamente l' olio e condire nuovamente.
- Dopo che si sarà raffreddata, tagliare la carne a fettine sottili, disporla sui piatti, coprirla con gli anelli di cipolla e bagnarla con la marinata. Eventualmente aggiustare il condimento e cospargere di erba cipollina.

Tempo di cottura: circa 3 ore

Suggerimenti e consigli

- Questa pietanza risulterà ancora più aromatica se si usa dell' aceto di vino rosso fatto in casa ed una cipolla rossa.
- A seconda della stagione, servire con ravanelli, pomodori, lattuga o crauti.