

## 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.

