



Gallo Rosso

SECONDO PIATTO

Manzo lesso con salsa alle erbe

Anche il manzo è una vera delizia. Per mantenerne la carne succulenta, fate sobbollire il brodo a fuoco lento.



Ingredienti

4 PERSONE	120 MIN.
1 kg	lombata di manzo
1	cipolla
1	sedano rapa
2	carote
	un po' di porro
	un po' di burro
	sale
Per la salsa alle erbe:	
50 g	di prezzemolo
	varie erbe a piacere
3	cetriolini sottaceto
2	uova sode di allevamento all'aperto
	olio d'oliva
	sale
	pepe
1	spicchio d'aglio
	aceto di frutta

Preparazione - Manzo lesso con salsa alle erbe

1. Arrostire brevemente la cipolla nel burro, così da conferire al brodo finito un caratteristico aroma.
2. Aggiungete quindi l'acqua, portatela ad ebollizione e salatela. Unitevi la carne e le verdure e verificate che l'acqua ricopra completamente la carne.
3. Cuocete a fuoco lento per 1 o 2 ore.
4. Affettate sottilmente la carne e servitela con patate lesse e ortaggi a radice, accompagnandola con la salsa alle erbe.
5. Preparate la salsa tritando finemente le foglie di prezzemolo, le erbe aromatiche, le uova, l'aglio ed i sottaceti.
6. Aggiungete alla salsa olio e aceto, sale e pepe.

Buona fortuna



Simone Klammer

Contadina dell'osteria contadina del Gallo Rosso
AHNER A RODENGO

www.roterhahn.it

IL MONDO DEL GALLO ROSSO ▾

Alto
Adige

Agriturismo

Voglia di
maso

Scuola di
cucina

