

Manzo alla Borgogna

Ingredienti

Per 4 persone

800 g di carne di manzo per bourguignonne (manzo “da cuocere in umido”, guanciale di manzo, ecc.) spezzettata
un po' d'olio
3 carote
2 cipolle
4 funghi champignon
2 spicchi d'aglio (facoltativo)
40 g di farina o amido di mais
100 g di pancetta
30 cl di brodo vegetale (fatto con 1 dado sciolto in acqua calda)
250 ml di vino rosso
prezzemolo
1 bouquet garni (alloro, timo, ecc.)

Preparazione

Questa ricetta tradizionale richiede un lungo tempo di cottura. Più a lungo la carne cuoce, meglio sarà. La bourguignonne di manzo sarà buonissima riscaldata anche il giorno dopo.

1. Se possibile, il giorno prima, marinare la carne con il mazzetto di aromi nel vino.
2. Lo stesso giorno sbucciare le carote e le cipolle, tagliarle a fette (spesse abbastanza per le carote, 3-4 mm) e farle rosolare nell'olio in una casseruola.
3. Aggiungere la pancetta e l'aglio tritato
4. Togliere le verdure e la pancetta dalla casseruola e metterle da parte.
5. Utilizzando una schiumarola, togliete la carne dalla marinata e rosolatela nella casseruola. Quando la carne sarà ben dorata, aggiungete la farina e distribuitela bene mescolando.
6. Aggiungere poi nella casseruola con il mazzetto guarnito le verdure, il brodo e il vino.
7. Salare, pepare e cuocere a fuoco basso per 3 ore.
8. Aggiungete poi i funghi lavati, mondati e tagliati a listarelle. Lasciare cuocere per altri 30 minuti.

La salsa dovrà risultare densa ma non densa. Altrimenti aggiungete un po' d'acqua.

Accompagnamento

Servito con patate al vapore o tagliatelle.