BRASATO 2

Ingredienti:

- 600 g di carne di manzo magra (meglio il girello),
- 50 g di lardo,
- olio,
- 1/2 carota,
- 1 costa di sedano,
- 1/2 cipolla,
- sale,
- pepe.

Legare il pezzo di carne con filetti di lardo tagliati grossi rotolati in sale e pepe.
Mettere sul fuoco in una casseruola stretta con i bordi piuttosto alti un po' di olio con la cipolla, la carota ed il sedano tritati grossolanamente e sulle verdure collocare il pezzo di carne.
Versare due o tre volte sul fondo poca acqua per ammorbidire le verdure e quando queste sono quasi consumate, versare nella casseruola una tazza di acqua calda.
Coprire mettendo tra la casseruola e il coperchio un foglio di carta.
Continuare la cottura a fuoco lento.