

BRASATO DI GUANCIA DI VITELLO *di zia Marie, con ortaggi e polenta ai porcini*

Preparazione

1. Condire le guance di vitello con sale e pepe.
2. Scaldare una padella poco profonda, versare l'olio e soffriggere bene le guance da ambedue i lati.
3. Aggiungere le verdure arrostiti tagliate a dadini e lasciarle soffriggere brevemente.
4. Aggiungere il concentrato di pomodoro, lasciarlo soffriggere brevemente con il resto, poi sfumare col vino bianco e lasciare ridurre leggermente.
5. Versare il fondo bruno e portare a ebollizione. Coprire con un coperchio e lasciare cuocere a fuoco basso per circa 2 ore, avendo cura di girare le guance durante la cottura e bagnarle con la salsa.

Polenta ai funghi porcini

6. Far bollire l'acqua con il sale e il burro. Versare la farina di polenta e cuocerla a fuoco dolce per 30 minuti, coperta, mescolando spesso.
7. A fine cottura, quando la polenta ha assunto una consistenza molto cremosa, aggiungere i porcini macinati e il prezzemolo e condire a piacere.

Presentazione

1. Togliere le guance di vitello dalla salsa e tagliarle.
2. Impiattare con cura la polenta e aggiungere le fette di vitello. Cospargere con la salsa, guarnire con un po' di verdura dall'orto e servire.

IL CONSIGLIO DEL GASSENWIRT

Questa ricetta si può preparare anche con le guance di manzo.

