

Voglia di beef?

Brasato di manzo con purea di patate di Irma Schatt

Una ricetta proposta da Irma Schatt, la vincitrice dell'edizione 2024 di «SRF bide Lüt – Landfrauenküche»: brasato di manzo (ad es. Natura-Beef) con la sua saporita salsina, servito con un purè di patate – ma anche un contorno di spätzli va bene!

Preparazione e cottura: 2 ore



Ingredienti per 4 persone

- 1 kg di carne di manzo (ad es. Natura-Beef) da brasato
- 1 cipolla
- 1 aglio
- 1 foglia di alloro
- 1 chiodo di garofano
- 4 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- 20g di funghi porcini
- 2dl di vino rosso corposo
- 3dl di panna semigrassa
- 3dl di brodo di carne
- un po' di sale, pepe, senape

Preparazione del brasato

Condire bene la carne con sale e pepe, poi spalmarla di senape. Mettere a bagno i funghi porcini nell'acqua tiepida (evitare i contenitori di metallo).

Rosolare la carne in una pentola. Togliere la carne dal fuoco e, nella stessa pentola, imbiondire la cipolla e l'aglio tritati. Aggiungere il concentrato di pomodoro, scaldare brevemente a fuoco vivo e sfumare poi con il vino rosso. Lasciare che questo liquido si riduca leggermente e aggiungere poi il brodo di carne con la foglia di alloro e la noce moscata. Immergere il brasato in questo brodo.

Dopo un'ora di cottura, strizzare bene i funghi porcini e aggiungerli alla carne. Continuare la brasatura per altri 60 minuti. Prima di servire, aggiungere la panna semigrassa alla salsa del brasato e portarla a ebollizione. Aggiustare di sale e pepe.

Purea di patate («gummelestunggis»)

Ingredienti

- 1kg patate (a pasta farinosa)
- 1dl di latte
- 2dl di panna semigrassa
- 50 g di burro
- un po' di noce moscata

Preparazione

Sbucciare le patate, tagliarle a metà e cuocerle in acqua salata finché non si ammorbidiscono. Passarle al passaverdura. Portare a ebollizione il latte con la panna e il burro e profumarlo con un po' di noce moscata. Versare le patate direttamente nel liquido caldo e mescolare bene. Se necessario, aggiungere un po' di panna. Una volta pronta, la purea può essere tenuta in caldo in un contenitore coperto, a bagnomaria.

Ricetta e foto: Irma Schatt, vincitrice dell'edizione 2024 della trasmissione televisiva «SRF bide Lüt – Landfrauenküche».