

ARROSTO DI SPALLA DI BOVINO DA PASCOLO SVIZZERO CON PURÈ DI PATATE

Ingredienti per 8 porzioni

2 cucchiaini di crema per arrostire
1,6 kg di arrosto di spalla di bovino da pascolo svizzero
2-3 ossa con midollo
2 cucchiaini di farina
2 cipolle, tagliate in quattro
500 g di ortaggi da radice
1 dl di aceto balsamico
Sale
4 dl di brodo di manzo
2 dl di panna intera
Pepe fresco macinato

Scaldare in una pentola il burro. Infarinare l'arrosto di spalla, cuocere insieme gli ortaggi da radice e le cipolle. Aggiungere l'aceto balsamico e fare addensare. Aggiustare la carne con sale e pepe. Aggiungere il brodo di manzo e la panna. Mettere il coperchio sulla pentola e lasciare cuocere a fuoco lento per 3 ore.

Servire con del purè di patate.



Le stoviglie illustrate appartengono a privati