

LESSO DI BOVINO DA PASCOLO SVIZZERO CON SALSA AL RAFANO

Ricetta per 4 porzioni

1 kg di lesso di bovino da pascolo svizzero
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di pepe
1 cipolla grande, tagliata a fette, rosolata
1 mazzetto di verdure per minestra, tagliata grossolanamente
40 g di burro
40 g di farina
5 dl di brodo
Pepe bianco dal macinino
Sale
2 cucchiai di rafano, grattugiato fresco

Bollire l'acqua, aggiungere la carne e lasciare cuocere per 5 minuti. Ridurre la fiamma, pepare, salare e aggiungere la cipolla rosolata e le verdure per minestra. Lasciare cuocere per 2 ore. Passare la minestra di carne e scolare il brodo per la preparazione della salsa. Rimettere la carne nel brodo e tenere al caldo.

Con burro, farina e brodo preparare un chiaro soffritto di farina, aggiustare di sale e pepe e cuocere il tutto. A questo punto, unire il rafano e mescolare senza cuocere. Servire la salsa con il lesso e, come contorno, delle patate bollite.

Le stoviglie illustrate appartengono a privati