

# Brasato al sugo

Ingredienti per 4 persone:

800g manzo

1l. brodo vegetale

1 carota, 1 costa di sedano, 1 cipolla

1 porro, 1 spicchio d'aglio, 5 pomodori freschi

Qualche foglia di alloro

Olio extravergine oliva, sale q.b.

Procedimento:

lavare e tagliare le verdure in una piccola dadolata.

In casseruola rosolare la carne con l'aiuto di poca acqua, aggiungere la dadolata e cuocere a fuoco forte per qualche minuto per fare insaporire la carne. Unire i pomodori scottati in acqua bollente (x privarli della pelle) e tagliati a pezzettini.

Unire parte del brodo caldo, l'alloro, il sale e continuare la cottura a fuoco moderato per circa 1 ora. Di tanto in tanto bagnare con il brodo x evitare che si asciughi troppo.

A fine cottura tagliare la carne e servire con il fondo di cottura e un filo d'olio.