

MANZO FREDDO



Ingredienti sono 700g di petto di manzo, 4 cipolle rosse di Tropea, 1 l di brodo di carne, paprica dolce, peperoncino in polvere, zucchero, sale, olio e aceto di mele.

Preparazione del manzo freddo: facciamo bollire il brodo di carne in una pentola. Immergiamo la carne di manzo, lessiamo a fiamma dolce per circa un'ora e mezza (per far divenire tenera la nostra carne). Lasciamo poi raffreddare il manzo nel brodo, sbucciamo e affettiamo le cipolle. In un recipiente mettiamo la cipolla, olio, tre cucchiaini di acqua, sale, paprica, peperoncino, zucchero, stufiamo a fiamma moderata per circa 10 minuti. Sfumiamo la cipolla con l'aceto, e spegniamo il fuoco. Tagliamo il manzo freddo a bocconcini, serviamo su un piatto da portata con le cipolle rosse di Tropea.