

Carbonade flamande

Le ricette della Compagnia del Luppolo

<http://www.birrabelga.org/ricette.asp>

Ricetta di Elisabetta Sironi e Giorgio Marconi

Ingredienti per 4 persone

700 g di spalla di manzo, 50 cl di birra scura (usata Grimbergen dubbel), 3 cipolle, 1 rametto di rosmarino, alcuni rametti di prezzemolo, 1 foglia di basilico, 1 foglia di salvia, 1 foglia di alloro, 3 cucchiaini di brodo di carne, 4 fette di pane raffermo, 40 g di senape, 1 cucchiaino di zucchero, mezzo cucchiaino di farina, mezzo cucchiaino di cannella in polvere, 60 g di strutto, sale, pepe

Preparazione

Dopo aver sciolto lo strutto in padella, soffriggervi la carne tagliata a sottilissime fettine e poi salarla e peparla. Trasferire in un tegame di terracotta e nella stessa padella del soffritto fare imbiondire le cipolle sbucciate e tagliate assai finemente. Versate poi il contenuto della padella nel tegame di terracotta e aggiungere rosmarino, salvia, alloro, basilico, prezzemolo e farina, pepare di nuovo e lasciare cuocere a fuoco moderato. Intanto versare la birra in un tegamino col brodo, aggiungere zucchero e cannella lasciando poi cuocere a fuoco assai blando per 5 minuti, mescolando con un cucchiaino di legno. Spalmare di senape le fette di pane e disporle sulla carne nel tegame, irrorare con la salsa di birra, far bollire, coprire e porre in forno a calore moderato per un paio di ore. Terminare sul fornello la cottura per fare restringere la salsa.