



# ARROSTO DI MANZO HIGHLAND, BRASATO IN LAGREIN ALTOATESINO, CON POLENTA CREMOSA E CIPOLLE DI TROPEA

Ein Rezept von Gasthof Eggerhof

## Ingredienti

### Arrosto:

1 copertina di spalla di manzo Highland  
Cipolla, carota, porro, sedano tagliati a tocchetti grossi  
½ l di Lagrein  
Erbe aromatiche a piacere  
2 C di concentrato di pomodoro  
Fondo di manzo  
Sale, pepe

### Cipolle:

5 cipolle di Tropea  
1 bicchiere di vino bianco  
1 presa di zucchero  
Sale  
Farina  
Olio per friggere

## Preparazione

### Arrosto:

Scottare la carne in padella a fuoco vivo da tutti i lati. Adagiare in una casseruola, condire e mettere da parte. Rosolare le verdure a radice nella padella. Aggiungere il concentrato di pomodoro e proseguire la cottura per alcuni minuti. Bagnare con il Lagrein e far ridurre il liquido. Versare il fondo di manzo (salsa bruna) e aggiungere il tutto alla carne nella casseruola. Condire a piacere con erbe aromatiche. Cuocere in forno a 150 gradi coperto per ca. 2 ore. Girare l'arrosto di tanto in tanto. Quando la carne è cotta, togliere dalla casseruola e passare al setaccio la salsa. All'occorrenza legare la salsa con un po' di amido di mais. Nel frattempo portare a ebollizione 1 l di acqua, condire con del sale alle erbe, versare a pioggia ca. 250 g di polenta (preferibilmente a grana grossa come la bramata o la taragna) e cuocere a fuoco basso per 30-40 min., mescolando

continuamente con la frusta.

**Cipolle:**

Sbucciare e dividere a metà due cipolle. Abbrustolare in una padella sul lato del taglio. Caramellare con lo zucchero, bagnare con il vino bianco, versare un po' della salsa d'arrosto e far ridurre fino alla consistenza desiderata.

Affettare ad anelli sottili le cipolle restanti, voltolarle nella farina e friggere in olio bollente.

**Impiattamento:**

Affettare l'arrosto e nappare le fette con la salsa calda.

Disporre la polenta in un piatto praticando una piccola cavità al centro. Adagiarvi sopra la carne e la salsa. Guarnire con cipolle glassate e cipolle fritte.