

STINCO DI VITELLO ALLE SPEZIE E AGRUMI CON VERDURE BRASATE

Ingredienti: per 4 persone

- 1 n. stinco di vitello
- 60 g Madeira
- 60 g Sherry
- 500 g brodo di pollo

Per le verdure:

- 12 n. scalogne
- 2 n. spicchi di aglio tagliate a meta
- 4 n. zucchine tornite
- 4 n. coste di sedano da 5 cn
- 4 n. finocchi tornite
- 1 n. fondo di carciofo tagliato a quarti
- 4 n. carote tornite
- 4 n. ravanelli
- 4 n. cipollotti
- 10 n. pomodorini tagliati a meta
- 10 g porcini secchi
- 30 g burro
- q.b. sale e pepe

Per le spezie:

- 1 n. anice stellato
- 1 n. macis
- 1 n. stecca di vaniglia
- 1 n. fava tonka
- 5 g stecca di cannella
- 6 n. zeste di arancia
- 6 n. zeste di limone
- 1 n. foglio di alloro
- 1 n. rametto di rosmarino

Preparazione:

- disossare lo stinco di vitello e legarlo
- rosolarlo in poco olio per farlo prendere colore
- togliere lo stinco dalla pentola e aggiungere il burro
- aggiungere tutte le verdure e farli tostare bene senza colorarli troppo
- aggiungere i pomodorini e farli quasi asciugare
- bagnare con Madeira e Sherry
- togliere tutte le verdure tra ne scalogne, aglio, pomodorini e porcini
- bagnare con il brodo e portarle il tutto a bollire
- legare tutte le spezie con un lemon wrap e inserirlo nel brodo
- aggiungere lo stinco e cucinarlo per 60 minuti a 180°C
- aggiungere le verdure, tra ne zucchine, e continua la cottura per altri 40 minuti
- aggiungere le zucchine e finire la cottura altri 20 minuti
- aggiungere foglie di sedano, prezzemolo, timo, e rosmarino

