TENUTA DEL
BUONAMICO
MONTECARLO - ITALIA

Brasato (Braised Veal shank and Savoy Cabbage baked with potatoes)

Ricetta a cura di
RESTAURATIONEN - COPENAGHEN

PREPARAZIONE: 50/55 MIN.
LIVELLO: MEDIO
DOSI: 4 PERSONE

INGREDIENTI

1 stinco di vitello
1 carota
1 cipolla
1/2 sedano di rapa
1 porro
1 radice di prezzemolo
1 rametto di timo
1 foglia di allora
10 gr di pepe nero
4 spicchi d'aglio
1 limone
25 gr di burro
8 intere foglie esterne integre di una verza
½ kg di patate medie
1 mazzetto di prezzemolo
250 g di ribes
3 cucchiai di zucchero
sale q.b.
1 chiodo di garofano

PREPARAZIONE

Preparare i ribes in questo modo: Sciacquare e cogliere i ribes. Metteteli in una ciotola e mescolare con lo zucchero. Mescolare la miscela, di frequente, per circa un'ora.
Ottenere la macelleria a segare il stinco di vitello e per pulire la parte superiore dell'osso in modo che la carne è buona e pronto per essere messo in forno. Brown su una padella, e poi messo in una casseruola da forno con i lati che sono abbastanza alto in modo che possa essere facilmente coperto.
Lavare tutte le verdure, rosolare nella stessa padella, come è stato utilizzato per il gambo marrone, e metterli nella casseruola dai bordi alti con le spezie.
Far bollire la pentola pulita con acqua e versare questo diritto sul gambo. Se necessario, aggiungere altra acqua, in modo che il suo livello raggiunge un terzo modo sulla estensione verticale del gambo. Cospargere di sale, coprire la casseruola ermeticamente con un foglio di alluminio e mettete il tutto in forno, impostato su 175º C, per tre ore. Quando la carne è quasi cadendo lontano dal tessuto osseo, il gambo è pronto; se questo non è il caso, è necessario un po 'più di tempo nel forno. Quando è pronto, prendere il gambo su dalla teglia, mettere le verdure di lato e la tensione della salamoia stufare in una pentola.

RESTAURATIONEN

Abbiamo lavorato per 25 anni e sempre cucinato con prodotti locali danesi, entrambi allevati e raccolti in natura. Per noi le parole di codice sono sempre stati la qualità dei prodotti, l'artigianato, la responsabilità verso l'ambiente, senza sprechi e la sostenibilità.
Il nostro cibo è focalizzata sulla qualità, il gusto, il rispetto per i prodotti e con un punto di partenza nella stagione danese.
Il nostro obiettivo è di presentare il più ampio assortimento di prodotti possibile.
Attingiamo alla ricca cultura alimentare danese, quando componiamo il nostro menu. Un menù vario con un sacco di pesce e carne, verdure e dolci.
Al Restaurationen l'ospite è al centro dell'attenzione, il cibo e il vino della migliore qualità e ci sforziamo di dare ai nostri ospiti il miglior serata possibile

Restaurationen
Møntergade 19
1116 Kbh. K
Denmark
+45 3314 9495
www.restaurationen.dk
onlinebooking@restaurationen.dk

VINO CONSIGLIATO

IGT Toscana Rosso

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA 2021