



Francia - Manzo alle carote - [Visualizza sul sito di line](#)

secondo piatto - carne - vitello - ortaggi - Francia

1.5 kg di spalla
1 piede di vitello tagliato in due nel senso della lunghezza
2 kg di carote tagliate in rondelle sottili
3 belle cipolle tagliate in rondelle sottili
1 decina di scalogni
2 spicchi d'aglio schiacciati
1 litro di brodo di manzo
3 cucchiaini da minestra di burro o di olio d'oliva
1 mazzetto di aromi misti
sale, pepe
20gr di zucchero
osso con midollo

In una padella fare riscaldare il burro o l'olio e fare rinvenire la carne. L'esterno della carne deve essere ben rosolata con una leggera crosticina ambrata .

Mischiare le carote tagliate in rondelle sottili, le cipolle tagliate a fette sottili, un cucchiaino di sale fino, alcuni giri del macinino di pepe, e lo zucchero.

Posare sul fondo di una casseruola di ghisa uno strato di carote, aggiungere la carne, poi il piede di vitello, le ossa, il mazzetto di aromi misti, l'aglio e gli scalogni. Coprire con le rimanenti carote, insaporire con lo zucchero a velo , aggiungere 1/2 litro di brodo, (conservare l'altra metà nel caso in cui a metà cottura il fondo tendesse ad attaccare). Coprire, mettere in forno a 180° (termostato 6), per 2 ore e 30. A metà cottura, fare passare le carote da sotto a sopra e rigirare la carne

