Millefoglie di manzo bollito con rape rosse e salsa al prezzemolo

Il secondo piatto per veri gourmet.

Le buone forchette fanno festa con questo secondo piatto di carne d'alta qualità insaporito con aromi e la naturale dolcezza delle rape rosse.

Difficoltà: bassa
Costo: medio
Preparazione: 15 min. + 2 h e 30 min. di cottura

Ingredienti
(per 4 persone)

1 kg di sottofiletto di manzo
2 carote Passo dopo Passo Despar
2 cipolle Passo dopo Passo Despar
1 gambo di sedano
4 chiodi di garofano Despar
4 bacche di pepe nero Despar
1 foglia di alloro
3 cucchiaini di sale
2 l di acqua fredda
1 spicchio di aglio
2 rape rosse
1 mazzetto di prezzemolo
mezzo bicchiere di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
una manciata di capperi dissalati
1 acciuga
1 patata
pepe macinato

Procedimento

1. Lava il sedano, pela le carote e la cipolla. In una pentola capiente e con i bordi alti riponi tutte le verdure e aggiungi 2 litri di acqua, i chiodi di garofano, l'alloro e le bacche di pepe. Aggiungi il sale, unisci la carne (che dovrà risultare coperta dall'acqua) e porta a ebollizione. Copri la pentola e fai cuocere a fiamma bassissima per circa due ore e mezza (la carne sarà cotta quando, infilandoci una forchetta, risulterà morbida).
2. Nel frattempo che cuoce la carne sfrutta il vapore (posizionando il cestello per la cottura a vapore sopra la pentola) per cuocere le rape rosse e la patata sbucciate e tagliate a dadini.
3. Crea una salsina frullando con un frullatore a immersione lo spicchio d'aglio, il prezzemolo, l'olio extra vergine di oliva, il pepe macinato, i capperi e un'acciuga.
4. Una volta cotta la carne, prelevala dal brodo, lasciala raffreddare, tagliala poi a fettine sottili e recupera anche metà delle verdure utilizzate in cottura. Tagliale a pezzettoni e inizia a creare il tuo millefoglie intervallando la carne alle verdure, alle rape e alle patate.
5. Irrora di salsa al prezzemolo.