

Il Lesso: Ricetta Casalinga

Ingredienti / Dosi per 4

- Manzo, magro in un solo pezzo - 1 kg
 - Carote - 1 grossa
 - Cipolle - 1 media
 - Sedano - 1 gambo
 - Sale
-
- Difficoltà: facile
 - Tempi: preparazione: 10 minuti cottura: circa 3 ore

Preparare le verdure: pelare la carota e la cipolla e pulire il sedano. Lavarle accuratamente e metterle in una grossa casseruola. Aggiungere la carne e coprire con l'acqua fredda. Regolare di sale e cuocere, a pentola semicoperta e su fiamma moderata, per circa 3 ore o fino a quando la carne diventa tenera. Controllare durante la cottura la schiuma in superficie, e toglierla con una passino.

Aggiungere acqua calda solo se necessario (se la carne si scopre).

Suggerimenti

- - Il lessò si serve con salse varie e con contorni a scelta.
- - Si può aggiungere alla carne, nell'acqua di cottura, anche un osso.