



## RICETTA: MANZO ALLA BIRRA



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Media

Tempo di preparazione: 20 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di polpa scelta di manzo tritata fine
- 400 ml di birra rossa
- 1 fetta di pane
- 1 bicchiere di latte
- 4 cucchiari d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 2 cipolle piccole rosse
- 1 spicchio di aglio
- 4 cucchiari di farina
- sale
- pepe

### Olio consigliato:



**Robusto**

### Preparazione:



Sbuccia e monda le cipolle e l'aglio, quindi tritali insieme molto finemente (1), uniscili alla carne, aggiungi il pane ammorbidito nel latte e ben strizzato (2), 10 cucchiari di birra (3), sale e pepe.



Mescola il tutto, fino ad ottenere un composto omogeneo, dagli la forma del polpettone (4) e cospargilo di farina (5). Metti il tegame sul fuoco e fai scaldare l'olio, quindi rosola uniformemente il polpettone. Aggiungi la birra restante (6), copri il tegame e lascia cuocere per almeno 40 minuti a fuoco medio. Servi il polpettone affettato con il suo sugo di cottura.