
Dalla Cechia, il manzo in agrodolce

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Svickova, manzo in agrodolce, ricetta tradizionale della Cechia

Il manzo in agrodolce, ricetta tipica della Cechia, svickova nella lingua nativa, rimanda agli odori e i sapori della Mitteleuropa. Nella tradizione ceca, la carne è accompagnata dai tipici canederli (degli gnocchi di pane) e un cucchiaino di marmellata di mirtillo o un ciuffetto di mirtillo freschi o essiccati.

Ingredienti per l'arrosto 1 kg di spalla di manzo disossata 12 fettine di pancetta 30g di olio extra vergine d'oliva 1 cipolla 150 g di carote 125 g di sedano 6 grani di pepe 4 grani di pimento 2 foglie di alloro 1 presa di timo 1 presa di sale 10 ml di aceto di vino rosso 10 ml di vino rosso ½ l di brodo di carne 20 g di farina facoltativa 100 ml di panna acida facoltativa

Tempo di preparazione 3 ore
Salare e pepare la carne di manzo, avvolgerla nella pancetta, legarla con spago da cucina. Lavare bene cipolla, carota e sedano, tagliarli in dadini di un cm di lato. Scaldare l'olio in una pentola e rosolare la carne su tutti i lati. Togliere la carne dalla pentola, rosolare le verdure, fermare la cottura con il vino bianco e bagnare con il brodo di carne (da preparare in precedenza) o brodo vegetale (anche di dado da brodo). Speziare la salsa con il pimento, alloro, timo, grani di pepe e aceto di vino rosso e farla bollire. Rimettere la carne nella pentola, coprire e stufare a fuoco lento per circa 1 ora e ½. Togliere la carne e filtrare la salsa, oppure frullare le verdure del sughetto con il mixer.

Stemperare la farina nella panna acida e mescolarla alla salsa. Tagliare la carne a fette e servirla con il sughetto. *(Ricetta adattata da "L'Europa a tavola. Un viaggio gastronomico attraverso l'Europa", Europe Direct di Bolzano e Innsbruck, 2012)*