

Spezzatino di carne dell'Emmental con zafferano

per 4 persone

Ingredienti

| | |
|--------|---|
| 1,2 kg | spezzatino (collo, spalla, petto con gamba) |
| 200 g | carote, tagliate a cubetti |
| 150 g | sedano, tagliato a cubetti |
| 50 g | porro tagliato |
| 200 g | cipolle tritate |
| 4 | spicchi d'aglio tritati |
| 500 g | verza tritata, scottata |
| 1 l | brodo |
| 1 dl | panna montata |
| 2 | chiodi di garofano |
| 1 | foglia d'alloro |
| 1 | mazzetto di timo |
| | Sale, pepe cayenne, zafferano, erba cipollina, maizena, burro |

Preparazione

1 | Sbollentare la carne di capretto. Dorare la cipolla e l'aglio nel burro, aggiungere la carne di capretto appena sbollentata e stufare il tutto. Aggiungere il brodo e cuocere. Dopo 10 minuti aggiungere le carote, il sedano, il porro e le spezie, quindi salare. Aggiungere lo zafferano e far bollire lentamente. In seguito aggiungere la verza scottata, portare ad ebollizione e addensare leggermente con la maizena. Insaporire con sale e pepe cayenne.

2 | Prima di servire migliorare con la panna montata e cospargere con l'erba cipollina.

Servite con

della purea di patate o con patate lesse.