

Brasato al barolo

Affettate la cipolla, il sedano, la carota e metteteli in un contenitore dove aggiungerete anche tutti i sapori. Aggiungete la carne e ricoprite il tutto con il vino. Lasciate riposare per almeno due ore, dopodiché togliete la carne,...

Ingredienti per 4 persone

800 g manzo, 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano, 2-4 foglie di salvia, un rametto di rosmarino, 2 foglie di alloro, 2 chiodi di garofano, un pezzo di bastoncino di cannella, 4 bacche di ginepro, sale, pepe, una bottiglia di Barolo, 50 g burro, qualche cucchiaino di olio di oliva.

Procedimento (con fotografie):

Affettate la cipolla, il sedano, la carota e metteteli in un contenitore dove aggiungerete anche tutti i sapori.



Aggiungete la carne e ricoprite il tutto con il vino.



Lasciate riposare per almeno due ore, dopodiché togliete la carne, asciugatela e fatela rosolare in una casseruola con olio e burro, salate, pepate e dopo alcuni minuti aggiungete la verdure e gli aromi della marinata.



continua ricetta fotografata



Bagnate con un po' del vino della marinata.



Fate cuocere a fuoco bassissimo per un' ora e mezza, se asciuga troppo aggiungete ancora un po' del vino della marinata.

A cottura ultimata togliete la carne, tagliatela a fette, passate al setaccio il fondo di cottura con tutte le verdure e gli aromi, ricoprite le fette di carne spruzzate ancora un po' del vino della marinata e fate ancora cuocere per una mezz'ora sempre a fuoco bassissimo.

Servite con un po' di polenta o purea di patate.