

Brasato al Barolo

Questa ricetta la trovi su "Magia del Gusto"

[nelle categorie: Manzo, Vitello, Secondi Piatti, Varie]

<http://www.italiadiscovery.it/ricette/6090/brasato-al-barolo>



Il brasato al Barolo è un secondo piatto tipico piemontese, molto gustoso e cotto appunto nel Barolo che gli conferisce un gusto inconfondibile.

E' un arrosto importante, quindi ideale da portare in tavola durante le feste come il giorno di Natale. Un piatto laborioso, che necessita lunga cottura ma il risultato finale è un brasato delizioso, con la carne tenera e morbida che si scioglie in bocca...

Il Barolo è un vino rosso piemontese ideale per realizzare questo piatto, ma non è economico. Se volete risparmiare senza rinunciare al gusto, potete scegliere un altro vino rosso piemontese come Nebbiolo o Barbera, vini corposi di ottima qualità che esaltano il sapore della carne.

Ingredienti

- 1 kg di scamone di bue, cappello del prete o vena
- 750 ml di Barolo
- 75 gr di sedano
- 75 gr di carote
- 75 gr di cipolle
- 1 spicchio d'aglio
- pepe in grani

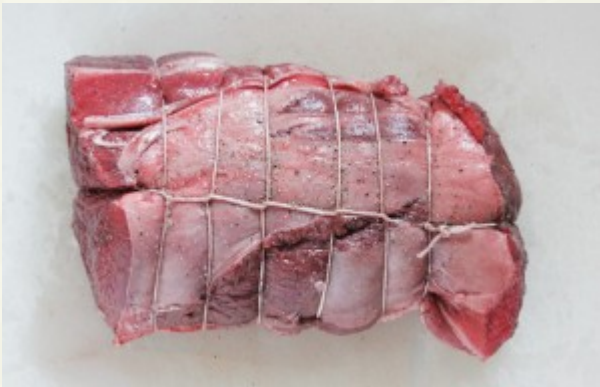
- alloro
- rosmarino
- 5 bacche di ginepro
- un pizzico di cannella
- olio extravergine d'oliva
- sale
- 1 cucchiaio di farina

Preparazione

1. Sbucciate la cipolla e affettatela grossolanamente. Pulite le carote e tagliatele insieme al sedano a pezzettoni
2. Ponete la carne in un recipiente, aggiungete le verdure tagliate e coprite tutto con il vino rosso. Unite anche aglio, alloro, rosmarino, ginepro e fate marinare coperto per 12 ore (tutta la notte) in un posto fresco.



3. Trascorso il tempo togliete dalla marinata la carne, asciugatela con della carta da cucina e legate la carne con lo spago. Salate e pepate la carne strofinando bene.



4. In un tegame mettete un filo d'olio e rosolate il pezzo di carne da tutti i lati. Unite tutte le verdure e le spezie della marinatura e fate cuocere a fuoco basso per circa 10 minuti.



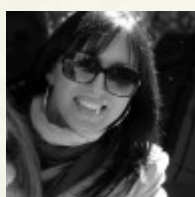
5. Versate tutto il vino rosso della marinatura, coprite con il coperchio e fate cuocere a fuoco lento per circa 2 ore girando l'arrosto ogni mezzora. Quando serve aggiungete il brodo o l'acqua.



6. A fine cottura togliete dalla casseruola la carne brasata e tenetela al caldo.



7. Frullate il fondo di cottura (tutte le verdure e il vino) con un mixer ad immersione e rimettete sul fuoco. Aggiungete al sugo un cucchiaio di farina sciolta in poca acqua fredda e mescolate. Aromatizzate con un pizzico di cannella, aggiustate di sale e pepe e fate cuocere un paio di minuti per far addensare il sugo.
8. Tagliate il brasato a fette non troppo sottili meglio se raffreddato e servitelo su un piatto da portata versando sulle fette la deliziosa salsa al barolo.



Ricetta e fotografie di Paola L.

Per rimanere sempre aggiornati seguimi su pagina facebook [Magia del Gusto](#), basta cliccare “Mi piace” per non perdere le mie ultime ricette pubblicate. Ti aspetto!