

RICETTE DI CUCINA

BRASATO AL VINO ROSSO

Mettere a marinare per una notte un bel pezzo di manzo (sorra o muscolo) in una terrina con carota cipolla e sedano a pezzetti, un rametto di ramerino 3 chiodi di garofano noce moscata cannella paprica due spicchi di aglio e coprire il tutto con vino rosso corposo. E' opportuno legare la carne. Togliere la carne dalla marinata, condire di sale e pepe e rosolare in olio. Quando la carne è ben rosolata, aggiungere la marinata con tutte le verdure e cuocere per circa 3 ore a fuoco lento a seconda del tipo di carne. Servire affettato coperto dalle verdure e dal sugo.