

La ricetta del Brasato al Barolo

Ingredienti: 1,2 kg di carne di manzo taglio cappello da prete, 1 gambo di sedano, 3 carote, 1 cipolla, 1 fesa di aglio, 1 bottiglia di Barolo, 2 chiodi di garofano, cannella, sale, pepe, olio extravergine di oliva.

Procedimento: In una ciotola capiente mettete a marinare la carne con le verdure tagliate a pezzetti, il vino e le spezie. **Lasciate riposare per 12 ore** in un luogo fresco. Trascorso questo tempo, togliete la carne e asciugatela con della carta assorbente e poi fatela **rosolare a fuoco alto per circa 10 minuti** in una casseruola ampia con un filo di olio. Rigirate su ogni lato la carne, in modo che si sigilli per bene. Aggiungete poi la marinatura e **fate cuocere per 3 ore**, questa volta a fuoco dolce, con un coperchio. Una volta cotto, prelevate il brasato dal sugo, togliete spezie e aromi e frullate con un mixer le verdure. Lasciate raffreddare la carne e poi affettatela e servitela con **il sugo al Barolo** tenuto in caldo.