

SECONDI PIATTI

Brasato al Barbera

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **260 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 12 ORE PER LA MARINATURA



INGREDIENTI

- 800 g di scottona già legata
- 1 bottiglia di Barbera
- 2 fette di guanciale
- 2 cipolle
- 2 carote
- 4 coste di sedano
- 4-5 bacche di ginepro
- 3 chiodi di garofano
- 1 piccola stecca di cannella
- 4-5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 dado di carne
- sale e pepe.

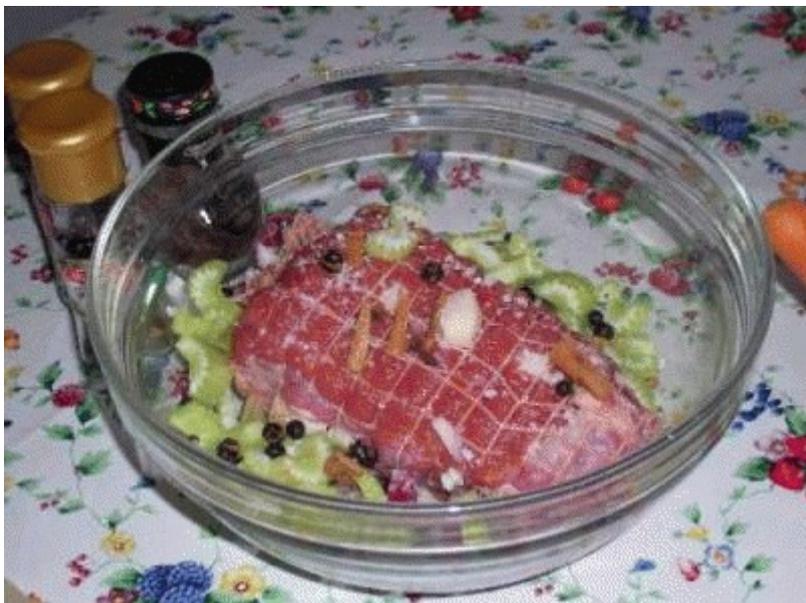
PREPARAZIONE



2 Tagliare a dadini il guanciale e lardellare la carne.



3 In una ciotola mettete la carne, il vino, 1 cipolla tagliata a pezzettoni, 1 carota tagliata in 3 pezzi, 2 coste di sedano, il ginepro, i chiodi di garofano e la cannella.



- 4 Coprite e fate marinare in frigo per una notte accertandosi che tutta la carne si aimmessa nel vino.



5 Tritare 1 carota, 1 cipolla e 2 coste di sedano.

In una pentola fate soffriggere il trito con l'olio.

Unite la carne e fatela rosolare per bene.

Salate ed unite il dado di carne.



6 Bagnate con il vino speziato e fate cuocere a fiamma molto bassa per 4 ore.

