

SECONDI PIATTI

## Brasato al Barolo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Piemonte](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [150 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *12 H DI MARINATURA*



Il **brasato al Barolo**, è un classico secondo piatto di origine piemontese. La carne infatti viene esaltata da questo vino pregiato e autoctono della zona che rende questo secondo unico nel suo genere. Un piatto a base di manzo molto famoso così come lo è lo [spezzatino con le patate](#). È di sicuro una ricetta lunga ma l'attesa vi ripagherà certamente! Provate la nostra ricetta.

### INGREDIENTI

POLPA DI MANZO cappello del prete - 1,5 kg  
BAROLO per la marinata - 500 ml  
CHIODI DI GAROFANO 1 cucchiaino da tavola  
ALLORO 5 foglie  
ROSMARINO 2 rametti  
PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaino da tavola  
SEDANO 1 costa  
CAROTE 1  
CIPOLLE 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
BURRO 20 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del brasato al Barolo, disponete la carne in una pirofila capiente e aggiungete i rametti di rosmarino, gli spicchi d'aglio, le foglie di alloro, la carota tagliata a metà e la cipolla.





**2** Insaporite la carne con chiodi di garofano e pepe nero. Infine, versateci il barolo. Coprite con pellicola trasparente e lasciate marinare in frigorifero per almeno 10-12 ore.

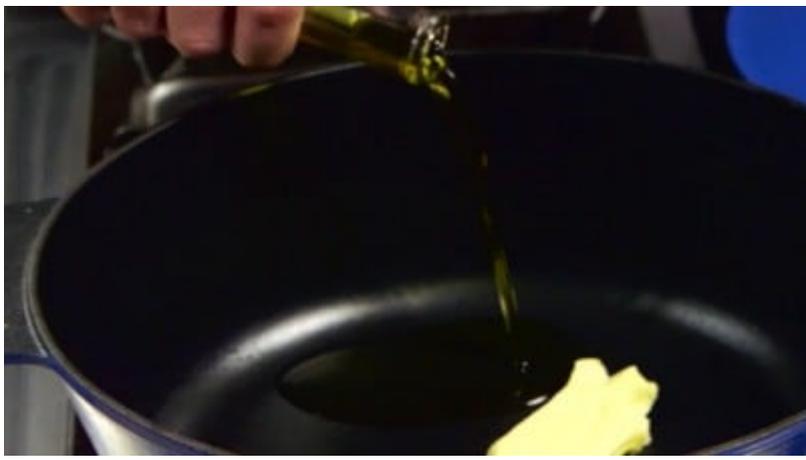




- 3 A questo punto prelevate la carne dalla marinata e procedete con il legarla con uno spago da cucina.



- 4 Rosolate la carne in una casseruola preferibilmente in ghisa, con burro e olio extravergine d'oliva.

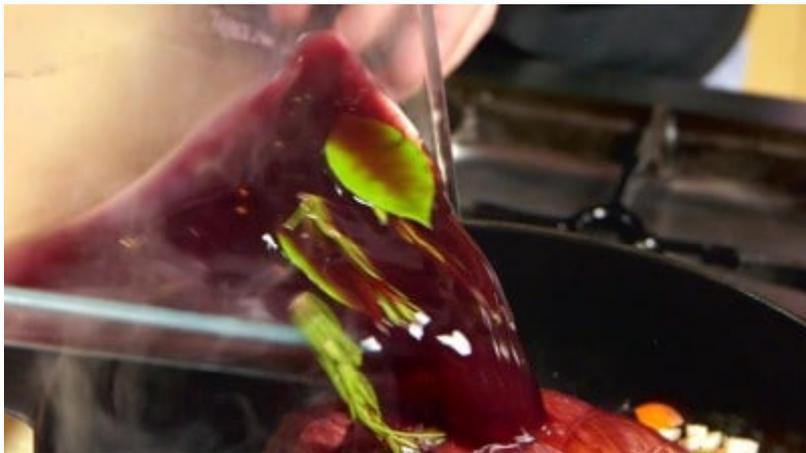


**5** Nel frattempo, prendete le verdure della marinata e tritatele grossolanamente.



**6** Quando la carne è ben rosolata in tutti i lati, aggiungete il trito di verdure e tutta la marinata. Regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere a fiamma bassa e pentola coperta per 2 ore - 2 ore e 30 minuti.

Se in cottura il brasato dovesse asciugarsi, aggiungete del brodo vegetale.





**7** Terminata la cottura del brasato, prelevate la carne ed adagiatala su di un tagliere ad intiepidire. Trasferite il fondo di cottura in un bicchiere profondo e frullate con un frullatore ad immersione.





**8** Ora, eliminate lo spago dal brasato e procedete a tagliarlo a finemente.



9 Servite il brasato al Barolo, irrorandolo con il suo fondo di cottura.





## CONSIGLIO

**Come nasce la ricetta del brasato al Barolo?**

Il brasato al Barolo è un secondo piatto di carne molto antico, e ciò si evince dalla testimonianza di in alcuni testi antichi. Questa ricetta molto classica unisce due eccellenze dalla zona: la carne piemontese e il Barolo, un vino doc, fiore all'occhiello, prodotto e coltivato in Piemonte.

**Con quale tipo di carne conviene fare la ricetta del brasato al Barolo?**

Si deve utilizzare un taglio di carne tenero e adatto alle lunghe cotture, come il cappello del prete, di sicuro il tuo macellaio di fiducia saprà consigliarti per il meglio.

**Posso realizzare la cottura nella pentola a pressione?**

Sì i tempi si dimezzeranno, anche se i puristi di questo piatto avranno qualcosa da obiettare!

**Mi daresti altre ricette di secondi di carne, magari da grande occasione?**

Navigando sul sito di cookaround ne troverai tantissime, io ti lascio due idee: [cosciotto d'agnello alla menta al forno](#) e lo [stinco cotto a bassa temperatura](#).