

SECONDI PIATTI

Brasato al barolo all'astigiana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [135 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *12 ORE DI RIPOSO*



INGREDIENTI

700 g di manzo da brasato
1 grossa carota
1 cipolla
1 spicchio di aglio
4-5 grani di ginepro
4-5 grani di pepe
1 stecca di cannella
4-5 chiodi di garofano
4 foglie di alloro
1 rametto di rosmarino
6 cucchiaini di farina
2 cucchiaini di cacao amaro
40 g di burro
3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 bottiglia di barolo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 In un recipiente di vetro resistente al calore mettete la carota tagliata a pezzettoni, la cipolla divisa a metà, il ginepro, il pepe, la cannella, i chiodi di garofano, l'alloro ed il rosmarino.

2 Unite la carne e ricoprite con il vino (circa 3/4 della bottiglia).

3 Coprite e lasciate a bagno per tutta la notte.

Mescolare insieme farina e cacao e passateci la carne sgocciolata.

4 In una pentola fate rosolare l'aglio nel burro e nell'olio.

Unite la carne.

5 Fate rosolare bene la carne da tutti i lati.

Tritare la carota e la cipolla della marinata ed unite questo trito nella pentola insieme ad un mestolo del vino speziato.

6 Coprite e fate cuocere unendo altro vino poco per volta.

7 Fate cuocere per circa 2 ore.

Affettate la carne.

Passate al setaccio il fondo di cottura e servitelo con la carne.