

SECONDI PIATTI

Brasato al caffè

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **180 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 24 ORE PER LA MARINATURA



INGREDIENTI

- 1 kg guancia di vitellone (oppure muscolo magro di vitellone)
- 1-2 spicchi di aglio
- 4-5 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 1 tazzina di caffè
- 1 cucchiaino di zucchero di canna.

PER LA MARINATURA

- 1-2 carote
- 1-2 costine sedano
- 1 cipolla
- 1 manciata piccola di chicchi di caffè (oppure caffè macinato legato in una garza)
- 1 cucchiaino zucchero di canna
- 10-12 chiodi di garofano
- abbondante vino rosso corposo
- sale e pepe.

PREPARAZIONE



2 Tritare tutti gli ingredienti della marinata e metteteli in una ciotola.



3 Unite la carne ed il vino e fate marinare per 24 ore girando ogni tanto la carne.



- 4 Dopo 1 giorno scolate la carne e mettetela in una casseruola capiente a rosolare con l'olio extravergine di oliva e l'aglio.



- 5 Togliete poi l'aglio.



- 6 Dal liquido della marinata togliete i chiodi di garofano e la garza con il caffè, e dopo che la carne si è rosolata, versate il liquido e le verdure sulla carne infine salate.





7 Coprite e fate cuocere a fuoco basso per 3 ore circa.

Preparate 1 caffè ristretto appena uscito dalla moka e mescolare con zucchero di canna fino ad avere una crema.

Unite la crema di caffè al brasato e fate insaporire.



8 Se non si sono disfatte le verdure mettetele nel frullatore e frullare.

Servite la carne a fetta con le verdure frullate.



