

SECONDI PIATTI

Brasato al limone

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **180 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **brasato al limone** è un secondo importante, ottimo per un pranzo importante. Il gusto corposo dato dal vino rosso viene alleggerito dalla presenza del limone che dà al piatto una piacevole nota di freschezza.

Il brasato di per sé è un ottimo secondo. Si tratta di una preparazione a base di carne, che viene cotta lentamente, assieme al brodo, alle spezie e al vino. Bisogna stare attenti a scegliere la carne adatta, in modo che non risulti troppo asciutta e secca a fine cottura.

Ciò che rende la carne tenera è il collagene che si scioglie ed è per questo che serve una carne adatta

a lunghe cotture a media temperatura. Il termine brasare significa proprio far cuocere in maniera lenta e costante la carne.

Questo tipo di cottura potrebbe sembrare simile alla stufatura, ma la prima richiede una prima fase a fuoco alto, durante la quale si crea una sorta di crosticina sulla carne. Il pezzo di carne scelto, prima della cottura deve essere messo in una marinata, creata ad hoc, in modo che penetrino nelle fibre tutti gli aromi che vogliamo conferire al nostro piatto.

Vi consigliamo di abbinare le [patate al forno con speck](#) per un'accoppiata vincente!

INGREDIENTI

MUSCOLO DI MANZO 800 gr

VINO ROSSO 1 l

TIMO al limone - 1 rametto

CIPOLLE 1

SEDANO 1 costa

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SCORZA DI LIMONE di 1 limone -

PREPARAZIONE

- 1 Realizzate il brasato al limone partendo da un buon pezzo di manzo giustamente grasso di tagli provenienti o dalla spalla o dalla coscia dell'animale.

Legate la carne con lo spago da cucina, in modo che durante la cottura non si slegli e la carne rimanga in un unico pezzo.

Trasferite la carne in una marinatura preparata con il vino rosso, la cipolla, la costa di sedano, il timo al limone e la buccia di limone, salate in giusta dose e lasciatevi la carne a marinare per tre ore.



2 A questo punto, trasferite la carne in una casseruola con tutta la marinata.



- 3 Fatela cuocere a fiamma dolce per tre ore controllando di tanto in tanto che il vino non si asciughi troppo, qualora succedesse aggiungete un paio di mestoli d'acqua bollente, o ancor meglio brodo di carne.



- 4 Cotta la carne, affettatela.

A parte fate addensare la salsa di cottura del brasato, quindi passatela al colino in modo da togliere tutti i pezzi più grossi e legnosi degli odori utilizzati in cottura.

Servite il brasato affettato, su un piatto con la sua salsa di cottura e buccia di limone tagliate a julienne.

CONSIGLIO

Che tipo di carne devo scegliere?

Per fare un buon brasato, se avete la possibilità, fatevi consigliare da un macellaio esperto e di fiducia per ciò che concerne il taglio di carne più adatto. Ma se dovete far da voi, i tagli ideali solo quelli del muscolo della gamba e del collo.

Che tipo di brodo è preferibile usare?

Anche il brodo deve essere di buona qualità e se possibile ottenuto da un bollito di carne.

In quale tipo di pentola conviene cuocere il brasato?

Anche la pentola in cui si cuoce è determinante per ottenere un buon risultato. Se non si dispone di una brasiera, è consigliabile usare una pentola in ghisa o di coccio dal fondo alto. L'importante è che non sia molto più grande del pezzo di carne stesso. Se dovete stare attenti ai grassi è possibile anche realizzare un risultato finale più leggero, eliminando con un mestolo il grasso che man mano affiora in superficie.