

SECONDI PIATTI

Brasato al rosso di Montalcino

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **210 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+24H PER MARINARE*



INGREDIENTI

Un pezzo di manzo per brasato
1 bottiglia di vino rosso di Montalcino
alcune bacche di ginepro
qualche grano di pepe nero
chiodi di garofano
qualche foglia d'alloro
1 cipolla
2 carote
2 gambi di sedano
1 rametto di rosmarino e 1 di timo fresco
una noce di burro.

PER ACCOMPAGNARE

polenta.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta:



2 Legate la carne o fatela legare dal macellaio e mettetela a marinare nel vino con le bacche di ginepro, il pepe nero in grani, la cipolla steccata con i chiodi di garofano e due foglie di alloro. Lasciatela a marinare per almeno 24 ore, girandola di tanto in tanto.



3 Mettete una noce di burro in una casseruola dai bordi alti o meglio in un tegame di terracotta con il rametto di rosmarino e di timo.

Quando il burro sfrigola per bene, mettete a rosolare velocemente la carne e giratela spesso.



4 Tagliate le verdure (cipolle, sedano e carote) a tocchetti grossolani e mettetele nella casseruola con la carne, fatele insaporire per qualche minuto, salate.

Aggiungete a questo punto la marinata dopo averla filtrata.

Continuate la cottura a fiamma molto bassa per circa tre ore girando di tanto in tanto la carne.



5 Al termine della cottura togliete la carne e avvolgetela nella carta stagnola affinché mantenga il suo calore, filtrate il fondo di cottura e mettete da parte le verdure. Se il fondo

risultasse poco denso aggiungete una noce di burro e rimettetelo sul fuoco.
Servite con la polenta e le verdure stufate.

