

SECONDI PIATTI

Brasato al vino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 100 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

carne per brasato (migliore è il manzo)

1 cipolla

burro

olio

1 bicchiere di vino bianco

1/2 dado da brodo

PREPARAZIONE

1 In una casseruola fate scaldare un pezzetto di burro e un filo d'olio, aggiungete la cipolla tagliata a dadini e

fatela soffriggere.

Unite la carne (pezzo unico o tagliata a dadi come fosse spezzatino), il bicchiere di vino e il

dado.

Coprite con un coperchio e fate cuocere piano piano a fiamma bassa. Se la carne si asciuga un po' aggiungete via via un po' di brodo che avrete preparato a parte e tenuto in caldo.

Fate cuocere per circa 1 ora e mezza (o più, dipende dal tipo di carne e dalla sua pezzatura) finché la carne non diventa molto morbida.

Verso fine cottura per addensare il sughetto aggiungere un cucchiaino di farina o di fecola mescolato con pochissima acqua a temperatura ambiente.

Ottima anche la versione preparata con il vino rosso. **NOTE**