

SECONDI PIATTI

Brasato alle carote

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [165 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

700 g di carne da brasato in un unico pezzo

1 cipolla

6-7 carote

poche olive nere denocciolate

1-2 cucchiaini di capperi

1 dado

2 bicchieri di vino rosso da tavola

3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Tritare la cipolla.

In una casseruola fate soffriggere la cipolla nell'olio insieme a poca acqua e al dado.



2 Tagliare a rondelle grosse le carote ed unitele al soffritto.



3 Unite le olive ed i capperi.



4 Legare la carne, unitela nella casseruola e fatela rosolare.



5 Salate e pepate.

Unite il vino.



6 Coprite e lasciate cuocere per 2 ore e mezza a fiamma bassa.

Togliete la carne e frullare il fondo di cottura con un frullatore ad immersione.

Tagliate a fette la carne e servitela con la salsa.

