

SECONDI PIATTI

Brasato di guancia di manzo

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **150 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 NOTTE PER MARINARE*



INGREDIENTI

- 2 guance di manzo
- 2 carote
- 1 cipolla
- 2 gambi di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 1 foglia d'alloro
- 1 chiodo di garofano
- abbondante vino fermo corposo.

PREPARAZIONE

1 Marinare una notte intera le guance in una pentola con del vino rosso corposo dove avrete spezzettato le carote, la cipolla, il sedano, l'aglio, una foglia di alloro e un chiodo di garofano.

La mattina successiva, dopo che avrete eliminato dalla marinatura i chiodi di garofano e la

foglia di alloro, mettete il tegame sul fuoco e lasciate cuocere a fiamma molto bassa per un paio di ore. La cottura sarà ultimata quando la carne risulterà tenera ed il liquido di cottura si sarà ridotto quasi del tutto.



- 2 Togliete la carne dal tegame e mettetela a riposare, nel frattempo raccogliete il liquido di cottura e le verdure dal tegame, frullatele, se la crema ottenuta risultasse poco densa continuate la cottura di questo fondo per qualche altro minuto. Affettate la carne e irroratela con il fondo di cottura e servite. L'accompagnamento ideale di questo piatto è il purè.

