

SECONDI PIATTI

## Brasato

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [360 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Il **brasato** richiede davvero pochi ingredienti: polpa di manzo, un buon bicchiere di vino rosso, odori e poco altro per realizzare un piatto così buono da riservarlo per le occasioni speciali.

Pochi elementi è vero, ma che siano di alta qualità! Certo vi ci vogliono cinque o sei ore di cottura, ma questa preparazione non non ha bisogno di particolari cure, quindi, a meno che non lo dimentichiate sul fuoco, lui cuoce e voi fate altro.

Quella del brasato è la ricetta perfetta, ad esempio, per il pranzo della domenica. Un'idea furba è anche quella di prepararlo il giorno prima, per praticità ma anche per farlo insaporire ulteriormente, sentirete

che sapore!

Ci chiedono in tanti: "è possibile fare il brasato in pentola a pressione"?

Sì certo, viene ottimo lo stesso e i tempi ovviamente si ridurranno notevolmente. Ovviamente non ci sarà per casa quel profumo fantastico sprigionato da 6 ore di cottura, ma per chi non ha molto tempo può essere una valida sostituzione.

Il Brasato al vino è un gustoso secondo piatto, delicato nella consistenza e nel sapore e benché ci sia la presenza di un alcolico, può essere servito a tutti, grandi e piccoli, poiché questa frazione evapora con la cottura. Utilizzate un taglio adatto a questo tipo di preparazioni, magari facendovi consigliare dal vostro macellaio di fiducia e di certo riceverete tanti complementi dalla vostra famiglia o dagli ospiti soprattutto se vi abbinerete semplici [patate al forno](#), porterete in tavola un pranzo da Re.

## INGREDIENTI

CARNE DI MANZO scamone o pancia - 1 kg  
BURRO 60 gr  
PANCETTA (TESA) 40 gr  
VINO ROSSO 1 bicchiere  
CIPOLLE 1  
CAROTE 1  
SEDANO 1 costa  
CHIODI DI GAROFANO 2  
BRODO DI CARNE 200 ml  
SALSA DI POMODORO PRONTA ½ bicchieri  
POMODORI 3  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Come prima cosa per realizzare un brasato con tutti i santi crismi dovrete farvi consigliare dal vostro macellaio rispetto al pezzo di manzo più adatto. Come riferimenti considerate che dovrete usare una carne non magrissima, anzi! Una parte di grasso sarà assolutamente necessaria affinché il brasato si presenti bello morbido dopo ore e ore di cottura.

In linea di massima acquistate pezzi di polpa di manzo della spalla o della coscia

dell'animale.

Realizzate delle incisioni profonde nella carne con un coltello affilato e infilate in ciascuna un pezzetto di pancetta, questo aiuterà ulteriormente la carne ad insaporirsi e a conservarsi morbida e tenera.



- 2 In una casseruola, sciogliete il burro, aggiungete la carne e rosolatela, rigirandola più volte affinché si possa rosolare uniformemente. Vi renderete conto che un lato è ben rosolato dal colore che assumerà, ovvero un bel marroncino dorato.

Questo passaggio consentirà alla carne di conservare la propria umidità e i propri succhi all'interno dato che la superficie sarà ben sigillata.



**3** A questo punto dovrete versare il vino rosso che dovrete far evaporare a fiamma vivace. Quando il vino sarà ben evaporato lasciando la carne praticamente asciutta, dovrete aggiungere le verdure affettate, i chiodi di garofano, la salsa di pomodoro, poi la polpa dei pomodori frantumata con le dita, sale e pepe.







- 4 Bagnate il tutto con del buon brodo di carne, incoperchiate e lasciate cuocere, adagio, per molte ore ( 5 o 6 ).



- 5 Dovesse asciugare troppo aggiungete altro vino o acqua calda.

Secondo la tradizione, il brasato si consuma il giorno dopo che si è cucinato; vedrete che in superficie sarà affiorato del grasso, questo dovrà essere rimosso prima di scaldare il piatto.

Prima di servire il brasato, frullate o passate il sugo di cottura che dovrà accompagnare la carne.



## NOTE

### **È difficile fare il brasato?**

Il brasato è una ricetta facile, non v'è dubbio. Necessita solo di un po' di pazienza in più nella cottura. Ma seguendo i nostri consigli il risultato sarà davvero soddisfacente e apprezzato da tutti.

### **Che tipo di pentola devo utilizzare?**

La pentola adatta alla cottura del brasato è la brasiera, una pentola adatta alla cottura in forno, di forma ovale o rettangolare, con coperchio a scatola. Lo sapete da cosa deriva il termine "brasiera"? Deriva da brace e si riferisce al fatto che un tempo questa cottura avveniva su braci poste anche sul coperchio della pentola, in modo da permettere la cottura sopra e sotto contemporaneamente, attraverso una diffusione uniforme del calore. Se avete dubbi o domande potete lasciare un commento e di sicuro risolveremo le vostre perplessità.