

SECONDI PIATTI

Brasato



La **ricetta del brasato** è tanto famosa. Un piatto dal gusto straordinario che ha avuto origine nel Nord Italia ma che poi grazie alla sua bontà si è diffuso in tutto lo stivale. Un grande classico che non passa mai di moda. La carne tenera, umida, profumata e ricca di sapore piace sempre a tutti, grandi e piccoli.

Il piatto perfetto per un giorno di festa ma assolutamente semplice da fare che può essere portato a tavola quando semplicemente ne si ha voglia.

Le ricette piemontesi sono sempre molto saporite ma questa è assolutamente da fare, davvero uno dei patrimoni intremontabili della cucina italiana che mette d'accordo le più diverse generazioni.

Fondamentale è la cottura lunga, questo piatto è il classico piatto della domenica che si deve fare senza fretta e lo si deve assaporare ancora più con calma.

Il momento più bello è senza dubbio quando lo si affetta, il coltello fa davvero una pressione minima, la carne diventa quasi burro. Ecco magari aiutatevi con un affettacarne perché la fetta è talmente tenera che potrebbe rompersi o disfarsi, rovinando l'estetica del piatto, anche se poi la sostanza resta perfetta.

Un secondo piaatto molto succulento che si fa proprio utilizzando questo vino corposo e dal colore intenso che fornisce alla carne la giusta carica e uno splendido colore che fa venire l'acquolina.

Lo stracotto di manzo è proprio il piatto perfetto per rendere felici tutti, soprattutto quando ci sono temperature rigide. La cottura lenta e prolungata serve anche per donare tepore alla casa che assumerà un profumino delizioso.

Il risultato è così morbido e tenero che è possibile sfilacciarne i pezzi con una semplice forchetta. Le ore usate per cuocere la carne sono preziose per la resa ma anche la scelta del teglio è importante. Non deve essere troppo magro perché verrebbe asciutto né troppo grasso perché verrebbe unto e pesante e in un piatto di umido non va bene, insomma fatevi consigliare dal vostro macellaio di fiducia. Noi vi possiamo dire che un taglio simile al cappello del prete è perfetto.

Altra cosa molto importante per la riuscita del piatto è l'aggiunta del vino caldo. Senza questo passaggio che fa in modo che la carne si impregni di vino, il piatto perde quella caratteristica nota aromatica e quel profumo delizioso.

Se vi piacciono poi questo tipo di piatti, ecco altre ricette di secondi di carne saporiti:

[stufato di manzo con mele](#)

[stufato al limone](#)

[stufato con le cipolle](#)

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO scamone o pancia - 1,2 kg

BURRO 60 gr

VINO ROSSO

CIPOLLA 160 gr

CAROTE 100 gr

SEDANO 80 gr

CHIODI DI GAROFANO 4

ALLORO 1 foglia

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

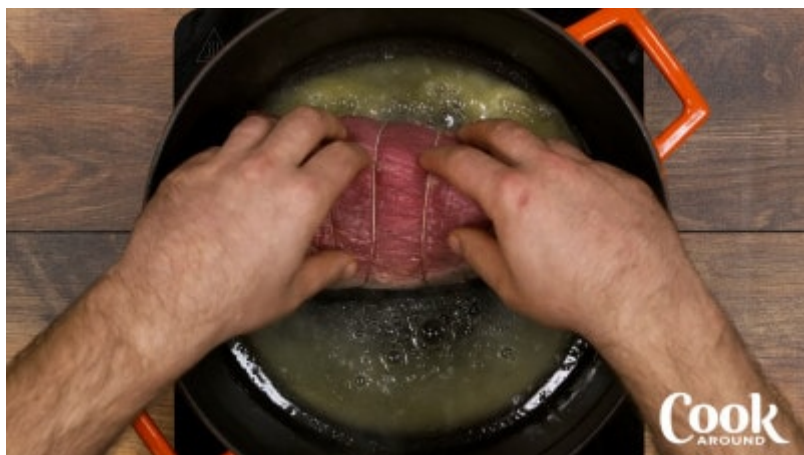
- 1 Quando volete realizzare la ricetta del brasato per prima cosa fate un trito di sedano, cipolla e carote.





2

In una casseruola, sciogliete il burro e un giro di olio aggiungete la carne e rosolatela, rigirandola più volte affinché si possa sigillare uniformemente. Salate e pepate.



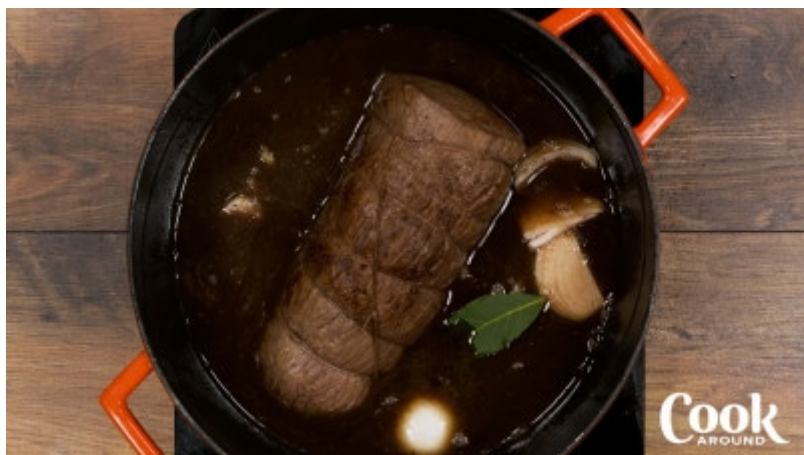




3

A questo punto dovreste versare il vino rosso bollente, fino a coprire quasi completamente la carne, aggiungete le verdure a pezzettoni, i chiodi di garofano, l'alloro incoperchiate e lasciate cuocere, adagio, per 4-5 ore girate il pezzo dopo un paio di ore.



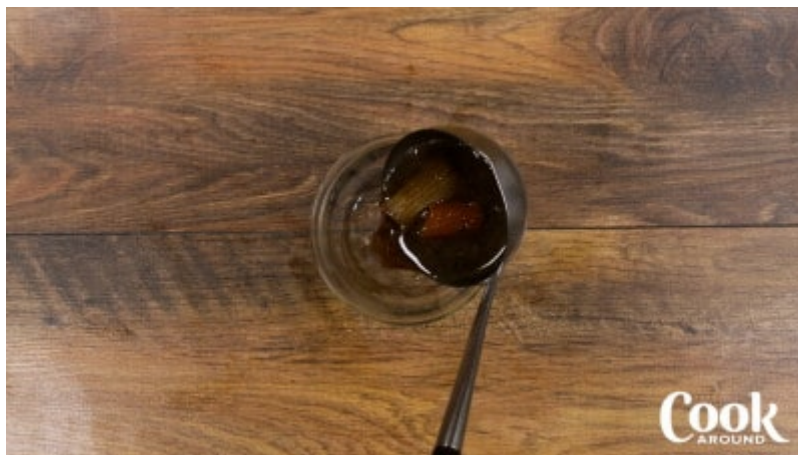


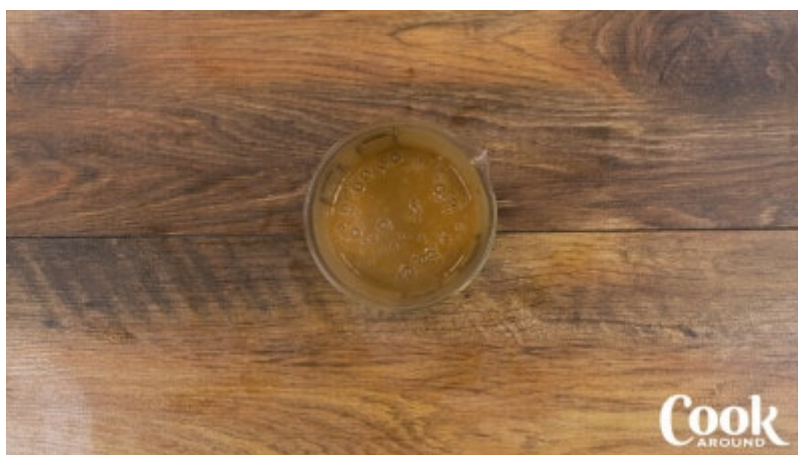
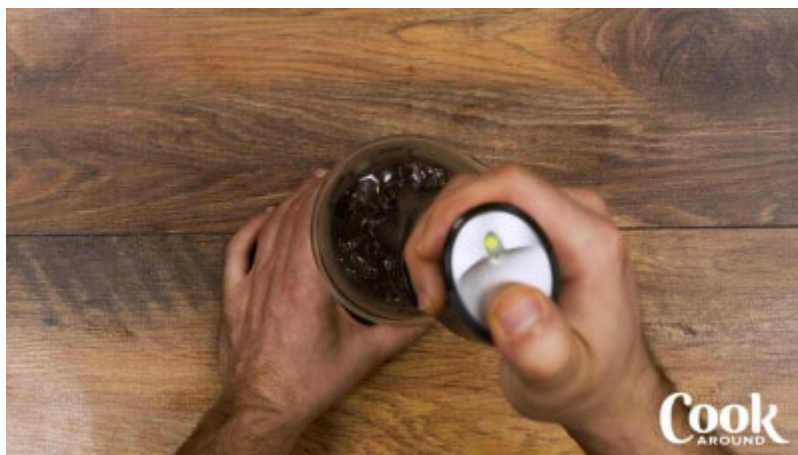


4

Frullate parte delle verdure con parte del sugo di cottura nel rapporto che preferite per ottenere la giusta densità che dovrà accompagnare la carne.

Assaggiate e regolate di sale se necessario.

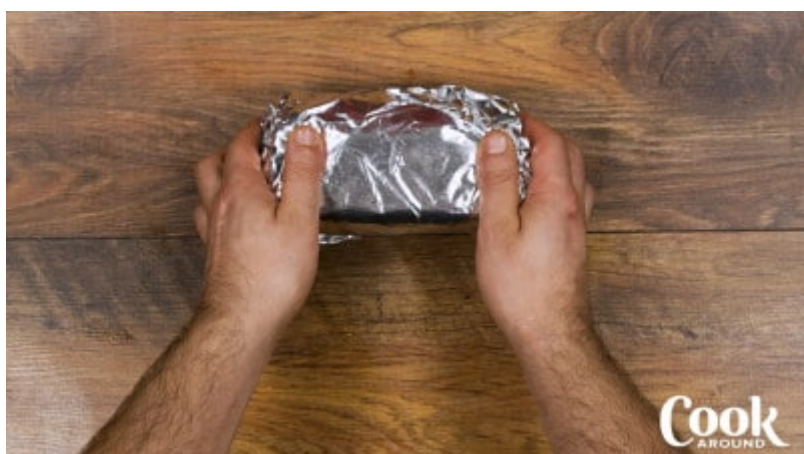




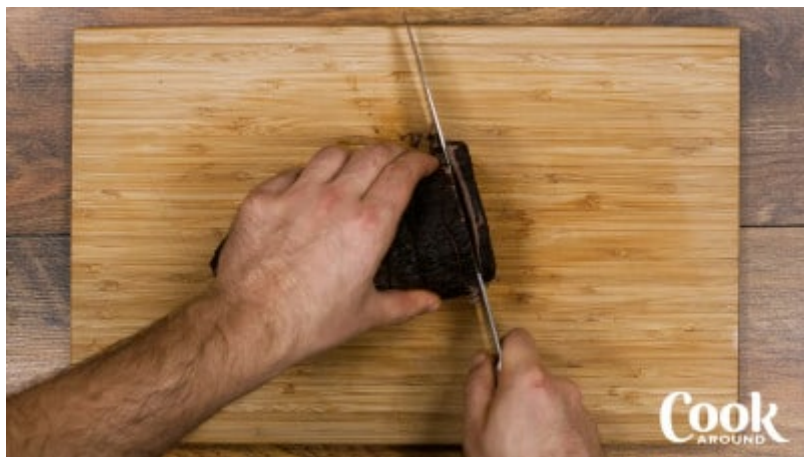
5

Prima di servire il brasato, toglietelo dalla pentola e avvolgetelo su carta argentata





6 Trascorsi 15 minuti eliminate la carta togliete la corda e tagliate il pezzo a fette.



7

Servite ora impiattando le fette con l'aggiunta del sugo frullato.

