

SECONDI PIATTI

# Brasato al Montecucco

di: *Cookaround*

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [140 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



Brasato al Montecucco, non il solito brasato ma un brasato con un vino che, anche se meno conosciuto, è buono quanto il Brunello di Montalcino.

La carne si impregna e si caramella grazie agli zuccheri del vino e dopo una lunghissima cottura sarà così tenera davvero da potersi tagliare con una forchetta! Una ricetta di un secondo di carne davvero perfetta per chi vuole portare a tavola un secondo gustoso, magari perfetto per una domenica in famiglia.

Seguite le indicazioni del video anche per poter ottenere un'ottima salsa d'accompagnamento

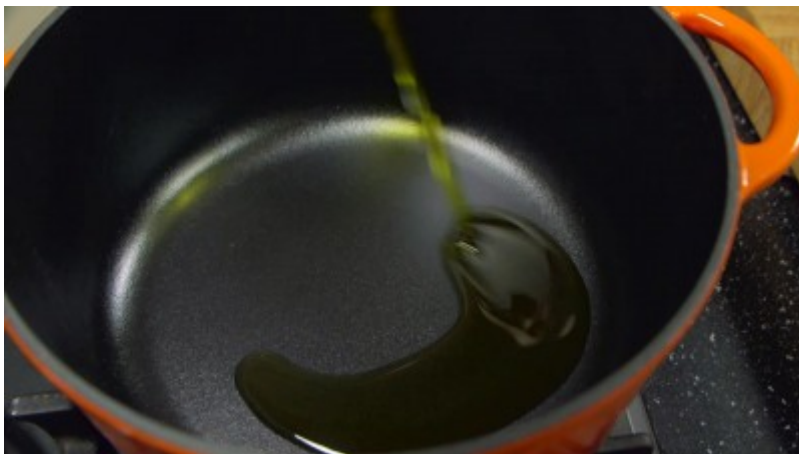
realizzata con il fondo di cottura, questa tecnica la potrete applicare a qualsiasi altro piatto preveda un fondo di cottura. Se amate i secondi piatti di carne e volete una ricetta sfiziosa, provate anche queste [polpettine](#), troppo saporite!

## INGREDIENTI

SCAMONE DI VITELLO 1 kg  
VINO ROSSO Montecucco - 1 l  
CAROTE 2  
SCALOGNO 2  
SEDANO 2 coste  
BURRO  
PEPE NERO IN GRANI 10 bacche  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Versate un bel giro d'olio in una casseruola ampia e dal fondo spesso, meglio se in ghisa smaltata. Fate prendere calore ed unite il pezzo di carne che dovrete rosolare in modo uniforme su tutti i lati.





2 Aggiungete, ora, il vino Montecucco e le verdure.







**3** Insaporite con sale e grani di pepe. Copri con un coperchio e cuoci per circa 2 ore e mezza.



4 Trascorso il tempo di cottura, prelevate la carne dalla casseruola e mettetela da parte al caldo, mentre frullate il fondo di cottura con un frullatore ad immersione.

Lasciate che il fondo di cottura si riduca di un altro po'.



5 Nel frattempo liberate la carne dalla rete ed affettatela piuttosto sottilmente.



6 Passate il fondo di cottura attraverso un colino e fatela cuocere ancora un po' in un pentolino aggiungendo una noce di burro.







**7** Servite la carne nappandola con il sugo che avrete ottenuto dalla riduzione del fondo di cottura.

