

SECONDI PIATTI

Brasato al barolo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [150 min](#) COSTO:

[molto elevata](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 12 ORE PER LA MARINATURA NEL BAROLO



Il **brasato al Barolo** è un secondo piatto sontuoso, un pilastro della **ricetta piemontese** che incarna l'eleganza e la ricchezza. È una preparazione che richiede tempo e pazienza, perfetta per le grandi occasioni e i pranzi della domenica. La sua lunga cottura lo accomuna ad altri classici intramontabili come lo [Spezzatino con piselli](#) o lo [Spezzatino di manzo](#), ma la marinatura nel vino nobile lo eleva a un livello superiore. È un piatto che celebra il territorio, proprio come il [Risotto al barolo](#) o il [Vitello tonnato](#). Accanto ad altri grandi classici della tradizione piemontese, come il [Bollito misto in salsa verde](#)

o il [Pollo alla marengo](#), il brasato si distingue per la sua salsa vellutata e il sapore avvolgente. È una ricetta che condivide l'importanza del pranzo della festa con l'[Arrostato ripieno](#) o l'[arrostato in pentola morbido](#).

INGREDIENTI PER IL BRASATO AL

BAROLO

CARNE DI MANZO Taglio consigliato:

cappello del prete - 1 kg

BURRO 20 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20
gr

CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola

SALE

PEPE NERO

INGREDIENTI PER LA MARINATURA

BAROLO 750 ml

CIPOLLA DORATA 1

CAROTE 2

COSTA DI SEDANO 1

SPICCHIO DI AGLIO 2

MAZZETTO AROMATICO Rosmarino e
salvia - 1

SPEZIE MISTE cannella, bacche di ginepro,
4 o 5 chiodi di garofano -

COME MARINARE LA CARNE PER FARE IL BRASATO AL BAROLO

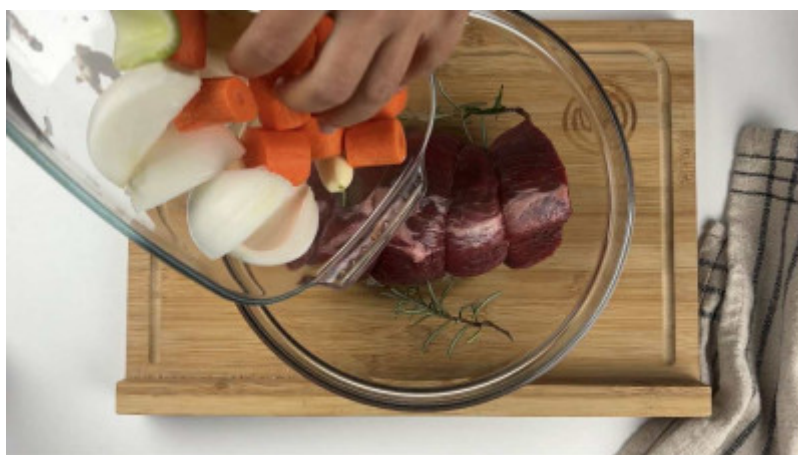
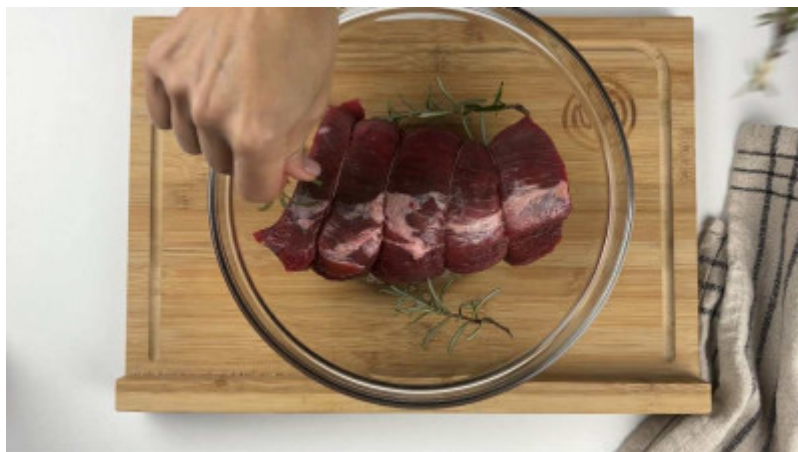
- 1 Lava bene sedano, carota e sbuccia aglio e cipolla. Taglia tutto a tocchetti grossolani (non serve essere precisi, tanto poi frulleremo tutto)



2 Se il tuo pezzo di carne non è legato, dagli una forma regolare legandolo con lo spago da

cucina (questo aiuta a non fargli perdere la forma e a tagliare fette perfette). Metti la carne in una ciotola capiente, unisci tutte le verdure tagliate, le erbe aromatiche (salvia, rosmarino) e le spezie (cannella, ginepro, chiodi di garofano).

Copri tutto con l'intera bottiglia di Barolo. La carne deve essere ben immersa. Chiudi con pellicola trasparente (o coperchio) e metti a riposare in frigorifero per 12 ore. **È qui che avviene la magia!**

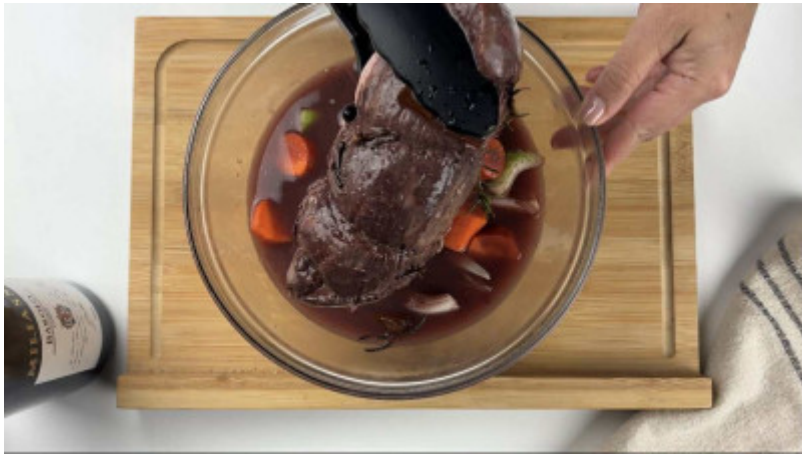




COME FARE IL BRASATO AL BAROLO

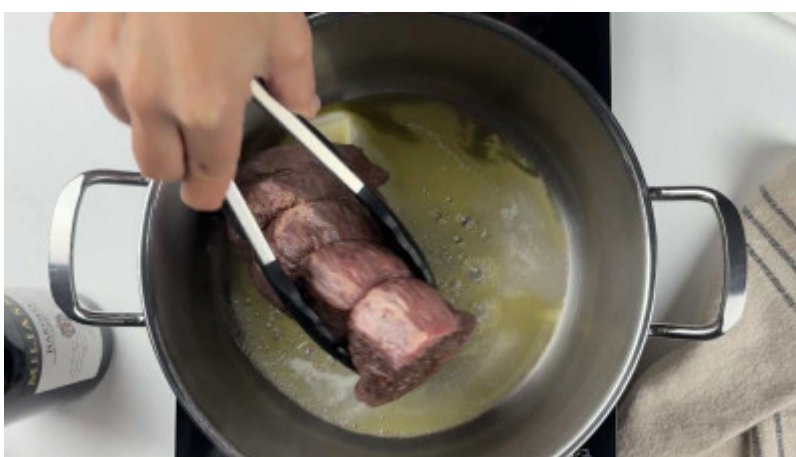
- 1 Passata la notte, preleva la carne dalla marinata e mettila a scolare.

Passaggio fondamentale: Asciuga tamponando bene la carne con carta assorbente. Se la metti in pentola bagnata, la carne bollirà invece di rosolare! Filtra il vino con un colino e tienilo da parte. Tieni da parte anche le verdure marinate (scartando magari solo l'aglio se non ti piace troppo forte).



2 In una casseruola dal fondo spesso (che diffonde bene il calore), scalda il burro e l'olio.

Quando sfrigolano, adagia la carne. Falla rosolare a fiamma vivace su tutti i lati (anche le due estremità!) finché non diventa di un bel colore bruno scuro. Girala usando due cucchiari di legno, non bucarla mai con la forchetta per non far uscire i succhi. Una volta rosolata, togliila momentaneamente dalla pentola e mettila su un piatto.





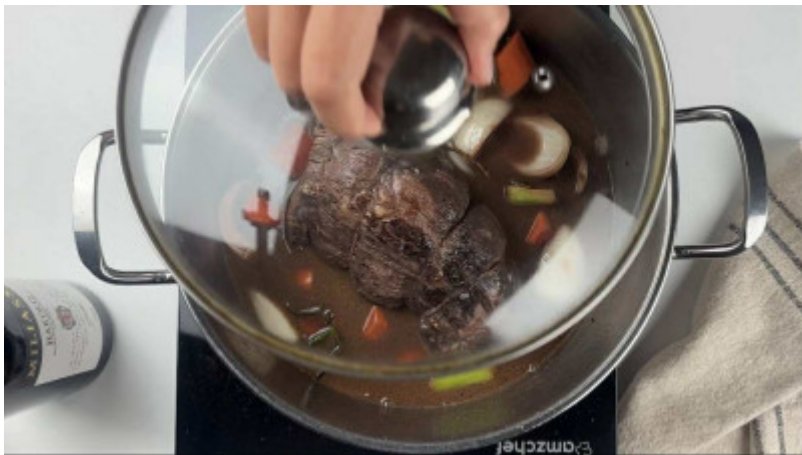
- 3** Nella stessa pentola dove hai rosolato la carne (senza lavarla, quel fondo è sapore puro!), butta le verdure scolate e falle rosolare a fiamma dolce per qualche minuto finché non appassiscono



4

Rimetti la carne in pentola insieme alle verdure. Regola di sale e pepe. Aggiungi il concentrato di pomodoro e versa tutto il vino della marinatura che avevi tenuto da parte. Porta a bollore, poi abbassa la fiamma al minimo, metti il coperchio e lascia cuocere dolcemente ("pippiare") per circa 2 ore - 2 ore e mezza. Gira la carne ogni tanto. La carne è pronta quando infilzandola è morbida come il burro





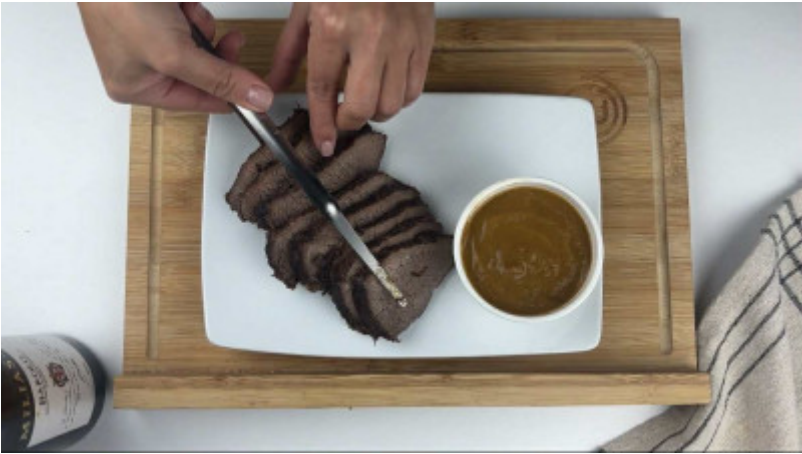
5 A cottura ultimata, togli la carne e mettila su un tagliere (coprila con alluminio per tenerla calda). Dalla pentola pesca ed elimina la stecca di cannella e i rametti duri di rosmarino. Frulla tutto il resto (vino e verdure) con un frullatore a immersione fino ad ottenere una salsa densa e scura.

Consiglio: Se la salsa è troppo liquida, falla restringere sul fuoco per qualche minuto. Elimina lo spago con le forbici e taglia la carne a fette non troppo sottili.



6 Disponi le fette sul piatto da portata e nappale (ricoprile) generosamente con la salsa al

Barolo ben calda.





IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: La ricetta è naturalmente senza glutine. Alcune versioni prevedono di infarinare la carne prima della rosolatura: in quel caso, basterà omettere il passaggio o usare farina di riso.

Versione senza lattosio: Sostituisci il burro del soffritto con una quantità equivalente di olio extravergine d'oliva.

Versione light: Per una versione più leggera, scegli un taglio di carne più magro, ometti il burro e, a fine cottura, lascia raffreddare il sugo per sgrassarlo completamente prima di frullarlo.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: La marinatura è un punto fondamentale della ricetta. **Non avere fretta** : 12 ore in frigorifero sono obbligatorie per permettere al vino e agli aromi di insaporire e intenerire la carne in profondità.

Lo sfizio in più: Per una salsa ancora più vellutata e golosa, a fine cottura puoi aggiungere un quadratino di cioccolato fondente (al 70% o più). Si scioglierà donando lucidità, colore e una nota di sapore sorprendente.

L'idea per i bambini: Il sapore del vino può essere troppo intenso per i più piccoli. Per loro, puoi preparare uno stracotto cuocendo la carne in un brodo di carne molto saporito al posto del vino.

Idea antispreco: Non buttare gli scarti delle verdure usate per la marinatura. Possono essere usati per arricchire un brodo vegetale da usare per altre preparazioni.

COME CONSERVARE IL BRASATO AL BAROLO

Il brasato al Barolo è uno di quei piatti che, se avanzano, il giorno dopo sono ancora più buoni. Si conserva in frigorifero per 2-3 giorni, coperto. Si può anche congelare, sia intero che a fette, immerso nella sua salsa.