

SECONDI PIATTI

Brasato al Barolo

di: *francesco*

LUOGO: **Europa / Italia / Piemonte**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **150 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: **12 H DI MARINATURA**



Il **brasato al Barolo**, è un classico secondo piatto di origine piemontese. La carne infatti viene esaltata da questo vino pregiato e autoctono della zona che rende questo secondo unico nel suo genere. Un piatto a base di manzo molto famoso così come lo è lo [spezzatino con le patate](#). È di sicuro una ricetta lunga ma l'attesa vi ripagherà certamente! Provatela la nostra ricetta.

POLPA DI MANZO cappello del prete - 1,5
kg
BAROLO per la marinata - 500 ml
CHIODI DI GAROFANO 1 cucchiaino da
tavola
ALLORO 5 foglie
ROSMARINO 2 rametti
PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaino da tavola
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
BURRO 20 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del brasato al Barolo, disponete la carne in una pirofila capiente e aggiungete i rametti di rosmarino, gli spicchi d'aglio, le foglie di alloro, la carota tagliata a metà e la cipolla.



- 2 Insaporite la carne con chiodi di garofano e pepe nero. Infine, versateci il barolo. Coprite con pellicola trasparente e lasciate marinare in frigorifero per almeno 10-12 ore.



- 3 A questo punto prelevate la carne dalla marinata e procedete con il legarla con uno spago da cucina.



- 4 Rosolate la carne in una casseruola preferibilmente in ghisa, con burro e olio extravergine d'oliva.





5 Nel frattempo, prendete le verdure della marinata e tritatele grossolanamente.



6 Quando la carne è ben rosolata in tutti i lati, aggiungete il trito di verdure e tutta la marinata. Regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere a fiamma bassa e pentola coperta per 2 ore - 2 ore e 30 minuti.

Se in cottura il brasato dovesse asciugarsi, aggiungete del brodo vegetale.





- 7 Terminata la cottura del brasato, prelevate la carne ed adagiatala su di un tagliere ad intiepidire. Trasferite il fondo di cottura in un bicchiere profondo e frullate con un frullatore ad immersione.



8 Ora, eliminate lo spago dal brasato e procedete a tagliarlo a finemente.



9 Servite il brasato al Barolo, irrorandolo con il suo fondo di cottura.





CONSIGLIO