

SECONDI PIATTI

Brasato al barolo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [120 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO:

[medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 800 gr
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
SALVIA 4 foglie
ROSMARINO 1 rametto
ALLORO 2 foglie
CHIODI DI GAROFANO 2
CANNELLA 5 gr
BACCHE DI GINEPRO 4
SALE
PEPE NERO
BAROLO 750 ml
BURRO 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Affettate la cipolla, il sedano, la carota e metteteli in un contenitore dove aggiungerete anche tutti i sapori.



- 2 Aggiungete la carne e ricoprite il tutto con il vino.



- 3 Lasciate riposare per almeno due ore, dopodiché togliete la carne, asciugatela e fatela rosolare in una casseruola con olio e burro, salate, pepate e dopo alcuni minuti aggiungete la verdure e gli aromi della marinata.



4 Bagnate con un po' del vino della marinata.



5 Fate cuocere a fuoco bassissimo per un ora e mezza, se asciuga troppo aggiungete ancora un po' del vino della marinata.

A cottura ultimata togliete la carne, tagliatela a fette, passate al setaccio il fondo di cottura con tutte le verdure e gli aromi, ricoprite le fette di carne spruzzate ancora un po' del vino della marinata e fate ancora cuocere per una mezz'ora sempre a fuoco bassissimo.

Servite con un po' di polenta o purea di patate.

