

SECONDI PIATTI

Brasato al Chianti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 210 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 pezzo di carne da brasato
- 1 bottiglia di buon Chianti
- 1 bicchiere di latte
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- cipolla
- 1 fetta di guanciale
- rosmarino
- sale
- pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tritate grossolanamente il sedano, la carota, la cipolla, il rosmarino e una fetta di guanciaie.



- 2 Mettete in un tegame la cipolla e il guanciaie, quando la cipolla sarà leggermente imbiandita unite le altre verdure.





3 Lasciate cuocere per circa 10 minuti, a questo punto aggiungete il pezzo di carne.



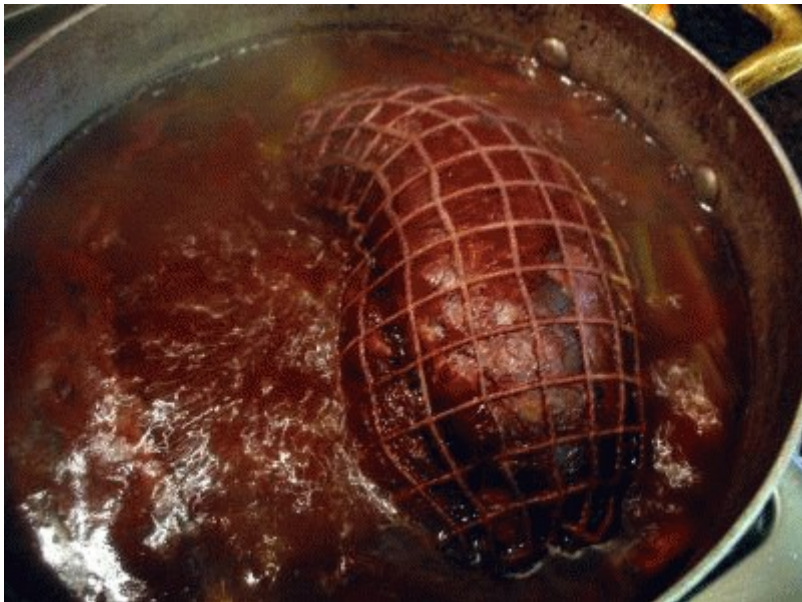


- 4 Rosolate bene la carne da tutti i lati, quando la carne sarà ben sigillata unite l'intera bottiglia di Chianti, che per la buona riuscita del piatto deve essere di buona qualità. Salate e pepate.





- 5 La cottura deve essere molto delicata, quindi abbassate la fiamma e lasciate sobbollire per circa tre ore.



- 6 A fine cottura, quando il vino si sarà completamente ritirato, togliete la carne dal tegame e lasciatela riposare avvolta nella stagnola per circa 15 min, questa operazione consente ai succhi della carne di ritornare ad irrorare l'intero pezzo di carne così da non risultare stopposo.



- 7 Nel frattempo, passate le verdure ed il poco fondo di cottura e ricavatene una salsa d'accompagnamento.



8 Addolcite la salsa con un bicchiere di latte.



9 Servite ben caldo con patatine al forno o con purè.



