

SECONDI PIATTI

# Brasato al vino

di: *Silvia*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **100 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

carne per brasato (migliore è il manzo)  
1 cipolla  
burro  
olio  
1 bicchiere di vino bianco  
1/2 dado da brodo

## PREPARAZIONE

**1** In una casseruola fate scaldare un pezzetto di burro e un filo d'olio, aggiungete la cipolla tagliata a dadini e

fatela soffriggere.

Unite la carne (pezzo unico o tagliata a dadi come fosse spezzatino), il bicchiere di vino e il

dado.

Coprite con un coperchio e fate cuocere piano piano a fiamma bassa. Se la carne si asciuga un po' aggiungete via via un po' di brodo che avrete preparato a parte e tenuto in caldo.

Fate cuocere per circa 1 ora e mezza (o più, dipende dal tipo di carne e dalla sua pezzatura) finché la carne non diventa molto morbida.

Verso fine cottura per addensare il sughetto aggiungere un cucchiaino di farina o di fecola mescolato con pochissima acqua a temperatura ambiente.

NOTE