

SECONDI PIATTI

## Brasato in salsa piccante di carote

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Brasato in salsa piccante di carote: un piatto da gustare tiepido, ricco d'aromi e piccante il giusto per farsi apprezzare in giornate caldo-umide.

### INGREDIENTI

600 g di lacerto (girello) in rete  
3 carote  
1/2 cipolla dorata  
1 spicchio di aglio  
1 rametto di rosmarino  
2 cimette di origano secco  
4 rondelle di peperoncino rosso fresco e piccante  
1 foglia di alloro  
1/2 bicchiere di vino bianco secco  
2 mestoli di brodo di carne  
olio di oliva  
sale.

### PREPARAZIONE

1 Preparare gli odori, affettare la cipolla e tagliate a piccoli cubetti le carote.



2 Scaldate l'olio e fatevi rosolare 3-4 minuti carota e cipolla, poi unite tutti gli odori e sempre a fiamma viva continuate a rosolare per altri 3-4 minuti.



- 3 Quando si sprigiona un bel profumo dagli odori unite la carne massaggiata con sale fino e fatela colorire, quindi sfumate con il vino bianco.



- 4 Unite il brodo, abbassate la fiamma, incoperchiate e lasciate cuocere per una quarantina di minuti.



**5** Dopo una mezz'ora controllate il punto di cottura della carne e quando vi pare d'averlo raggiunto tirate fuori il lacerto dalla pentola e lasciatelo riposare avvolto in carta alluminio mentre il fondo restringe.

Eliminate gli odori lasciando solo lo spicchio d'aglio e un paio di rotelline di peperoncino, passate tutto al frullatore ad immersione in modo da ottenere una salsa fluida e ben legata che aggiusterete di sale a vostro gusto.



**6** Affettate la carne e servitela a temperatura ambiente con la salsa intiepidita.