

SECONDI PIATTI

Brasato

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [360 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **brasato** richiede davvero pochi ingredienti: polpa di manzo, un buon bicchiere di vino rosso, odori e poco altro per realizzare un piatto così buono da riservarlo per le occasioni speciali.

Pochi elementi è vero, ma che siano di alta qualità! Certo vi ci vogliono cinque o sei ore di cottura, ma questa preparazione non non ha bisogno di particolari cure, quindi, a meno che non lo dimentichiate sul fuoco, lui cuoce e voi fate altro.

Quella del brasato è la ricetta perfetta, ad esempio, per il pranzo della domenica. Un'idea furba è anche quella di prepararlo il giorno prima, per praticità ma

anche per farlo insaporire ulteriormente, sentirete che sapore!

Ci chiedono in tanti: "è possibile fare il brasato in pentola a pressione"?

Sì certo, viene ottimo lo stesso e i tempi ovviamente si ridurranno notevolmente. Ovviamente non ci sarà per casa quel profumo fantastico sprigionato da 6 ore di cottura, ma per chi non ha molto tempo può essere una valida sostituzione.

Il Brasato al vino è un gustoso secondo piatto, delicato nella consistenza e nel sapore e benché ci sia la presenza di un alcolico, può essere servito a tutti, grandi e piccoli, poiché questa frazione evapora con la cottura. Utilizzate un taglio adatto a questo tipo di preparazioni, magari facendovi consigliare dal vostro macellaio di fiducia e di certo riceverete tanti complementi dalla vostra famiglia o dagli ospiti soprattutto se vi abbinerete semplici [patate al forno](#), porterete in tavola un pranzo da Re.

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO scamone o pancia - 1 kg
BURRO 60 gr
PANCETTA (TESA) 40 gr
VINO ROSSO 1 bicchiere
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
CHIODI DI GAROFANO 2
BRODO DI CARNE 200 ml
SALSA DI POMODORO PRONTA ½ bicchieri
POMODORI 3
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Lardellate la polpa, praticando alcuni taglietti e riempiendoli con pezzetti di pancetta.



2 In una casseruola, sciogliete il burro, calate la carne e rosolatela, rigirandola più volte.



3 Versate il vino rosso e appena s'è asciugato unite le verdure affettate, i chiodi di garofano, la salsa di pomodoro, poi la polpa dei pomodori frantumata con le dita e regolate di sale e pepe.



4 Bagnate il tutto con il brodo, incoperchiate e lasciate cuocere, adagio, per molte ore (5 o

6).



5 Dovesse asciugare troppo aggiungete altro vino o acqua calda.

Secondo la tradizione, il brasato si consuma il giorno dopo che si è cucinato; vedrete che in superficie sarà affiorato del grasso, questo dovrà essere rimosso prima di scaldare il piatto.

Prima di servire il brasato, frullate o passate il sugo di cottura che dovrà accompagnare la carne.



NOTE