

# BRASATO al BAROLO

## Ingredienti

**Vitello** vena o cappello di prete 1 kg

**Barolo** (1 bottiglia) 750 ml

**Carote** 2

**Sedano** 2 coste

**Cipolle** 1

**Rosmarino** 1 rametto

**Chiodi di garofano** 3

**Aglione** 1 spicchio

**Alloro** 2 foglie

**Pepe nero in grani** 4

**Cannella in stecche** q.b.

**Burro** 40 g

**Olio extravergine d'oliva** 4 cucchiaini

**Sale fino** q.b.

## Preparazione



La prima cosa da fare nella preparazione del brasato al Barolo è fare marinare la carne: prendete il trancio di carne (1), asciugatela dall'eventuale residuo di sangue e ponetela in una capiente terrina. Mondate le verdure (2) e tagliatele tutte a cubotti (3)



e trasferite nella terrina con la carne e le spezie (4); aggiungete il Barolo (5), coprite con pellicola per alimenti (6) e lasciate marinare il tutto per 12 ore in un posto fresco.



Trascorse le 12 ore, prelevate la carne dalla marinata (7) e ponetela su un tagliere e asciugatela delicatamente con della carta da cucina (8);

fate fondere in una casseruola il burro insieme all'olio e fate rosolare la carne (9) per circa 5 minuti per lato, fino ad ottenere la crosticina tipica degli arrostiti.



A questo punto, prelevate le verdure e le spezie dalla marinata (10) e aggiungetele (11) alla carne in cottura.

Fate cuocere le verdure con la carne per circa 15 minuti in modo che inizino a intenerire (12); a questo punto salate



e procedete ora a versare anche la marinata (eventualmente riscaldata qualche minuto in microonde) (13) alla carne e alle verdure; coprite con un coperchio (14) e fate sobbollire per almeno 2 ore a fuoco dolce.

Una volta brasata la carne, toglietela dalla casseruola e mantenetela in caldo mentre preparate il sughetto che la accompagnerà: passate tutte le verdure insieme al vino con un mixer ad immersione (15) e rimettete il sugo ottenuto sul fuoco per farlo addensare.

Regolatelo di sale. Portate il tutto a bollire per qualche minuto, quindi ancora caldo versatelo sul brasato affettato...ed ecco pronto il vostro brasato al Barolo.

Se volete ottenere più sughetto, ricordate che basterà aggiungere più verdure (in particolar modo carote e cipolle) durante la cottura. Inoltre, per rendere lo stesso sughetto più denso basta aggiungere una patata a metà cottura in modo che l'amido possa far addensare il tutto.