



Brasato al barolo - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Secondi piatti - manzo - pancetta - brandy

da cucina dall'A alla Z di Carnacina

Ingr.per 4 persone:

800 g di carne magra della coscia di manzo
50 g di pancetta
50 g di burro
una spruzzatina di brandy
farina

per la marinatura:

1 bottiglia di Barolo non molto invecchiato
2 o 3 carote
2 costole di sedano
1 cipolla
le foglie di un rametto di rosmarino
3 chiodi di garofano

1 pizzico di timo
1 spicchio d'aglio
1 foglia di alloro
1 pezzetto di cannella
3 grani di pepe raccolti in un sacchettino di garza

Steccare la carne con qualche listarella di pancetta, metterla in una terrina con le verdure tagliate a pezzetti e il sacchettino con gli aromi e le spezie; versare il barolo, coprire con un piatto e lasciar marinare (circa un giorno), coperto, in luogo fresco (non in frigo), rimescolando qualche volta.

In una casseruola soffriggere nel burro la rimanente pancetta tritata, poi rosolare la carne scolata e leggermente infarinata, versare quindi tutta la marinata e portare a bollore; dopo una decina di minuti togliere il sacchettino degli aromi, salare, coprire e portare a cottura a fuoco basso.

Togliere quindi la carne e tenerla al caldo, passare il sugo nel passaverdure, rimetterlo sul fuoco, far addensare, regolare di sale e spruzzare col brandy.

Dopo qualche minuto di bollore versarlo sulla carne affettata e servire con polenta o purè.