



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Brasato di capocollo



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

50 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella**

Ingredienti

- 1 capocollo di maiale intero (senz'osso)
- 2 bottiglie Clinto o di Merlot
- 1 cipolla
- 4 foglie di alloro
- 1/2 cucchiaino di bacche di ginepro
- 1/2 cucchiaino di grani di pepe nero
- 8 chiodi di garofano
- 80 ml di passata di pomodoro
- 2 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 1 noce di strutto (o di burro)
- 250 ml di brodo di carne
- Sale

Preparazione Brasato di capocollo

Passo 1.

Tagliare il capocollo a bocconcini e farlo marinare una notte nel vino con la cipolla tagliata a pezzi e le spezie.

Passo 2.

Scolate la carne dal vino e fatela rosolare bene in una casseruola con due cucchiaini di olio extravergine d'oliva e una noce di strutto (o burro) e salate.

Passo 3.

Filtrate il vino con le spezie utilizzato per far marinare la carne e aggiungetene circa un terzo alla carne, aggiungete anche la passata di pomodoro e cuocete a fuoco basso fino a che il vino sarà evaporato, aggiungete quindi il brodo e completate la cottura.

Passo 4.

Servite i bocconcini caldi (possibilmente accompagnati da polenta o purè di patate).

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)