



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

Brasato



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

6 ore Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 1 kg di polpa di manzo
- 60 gr di burro
- 40 gr di pancetta stesa
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 2 chiodi di garofano
- 1 mestolo di brodo di carne
- 1/2 bicchiere di salsa di pomodoro
- 3 pomodori maturi
- pepe
- sale

Preparazione Brasato

Passo 1.

Fate dei taglietti nella polpa di manzo e riempiteli con dei cubetti di pancetta.

Passo 2.

Rosolate la carne in una casseruola con del burro.

Passo 3.

Aggiungete del vino rosso e fatelo evaporare.

Passo 4.

Aggiungete le verdure tagliate e i chiodi di garofano, quindi i pomodori tagliati a pezzetti, un po' di sale e pepe.

Passo 5.

Versate sopra il manzo un po' di brodo e fate cuocere per 5 o 6 ore aggiungendo di tanto in tanto altro brodo.

Note

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