



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

## ***Brasato al barolo***



**4** Persone

**secondi** Categoria

**media** Difficoltà

**3 ore** Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

## **Ingredienti**

- 800 gr manzo
- 1 bottiglia di Barolo
- 50 gr. di burro
- olio extravergine d'oliva
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1 cipolla
- salvia
- rosmarino
- alloro
- chiodi di garofano
- ginepro
- cannella
- sale
- pepe

## **Preparazione Brasato al barolo**

### **Passo 1.**

In un contenitore versate la carne, i sapori, la cipolla, la carota e il sedano affettati e ricoprite con il vino.

### **Passo 2.**

Dopo circa due ore, togliete la carne e, una volta asciugata, fatela rosolare con il burro e l'olio, aggiungendo un pizzico di sale e di pepe e un pò del vino della marinata con le sue verdure e i suoi aromi.

### **Passo 3.**

Fate cuocere a fuoco lento per circa un'ora e mezza, versando un pò del vino quando necessario, in modo che non asciughi troppo.

### **Passo 4.**

Tagliate a fette la carne spruzzandole sempre con il vino della marinata e fate cuocere ancora per mezz'ora.

### **Passo 5.**

Il piatto può essere servito con un contorno di polenta o purea di patate.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 16/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)