



Le ricette di Luca



BRASATO AL BAROLO

Ingredienti:

800- 900 g cappello di prete di bovino
1 carota
1 o 2 costole di sedano
1 cipolla
1 rametto di rosmarino
1 foglia di alloro
qualche chiodo di garofano
1 spicchio d'aglio
un pezzetto di cannella
1 cucchiaio di passata di pomodoro
3 bicchieri di Barolo, altrimenti va bene anche il Barbera
brodo (se necessario)
olio, sale, pepe
farina q.b.
25 g. funghi secchi

La sera precedente portare ad ebollizione il vino e farlo raffreddare, per togliere al piatto l'acidità del vino.

Tagliare a pezzettoni la cipolla, il sedano ed aggiungerli alla carne che avremo messo dentro una larga ciotola e a cui aggiungiamo anche l'aglio, il rosmarino, la cannella, l'alloro, i chiodi di garofano, il vino, ormai freddo, e facciamo riposare per tutta la notte in frigo.

Il giorno successivo, scolare la carne, asciugarla e infarinarla leggermente. In un tegame scaldare l'olio e.v.o. e far rosolare la carne a fuoco vivace per qualche minuto, quindi aggiungere le verdure della marinata e far rosolare ancora qualche minuto.

Ora unire il vino, far sfumare per qualche minuto, unire la passata di pomodoro e salare e pepare. Far cuocere la carne a fuoco bassissimo per circa 2 ore 1/2- 3, aggiungendo se necessario, durante la cottura qualche cucchiaiate di brodo.

A cottura avvenuta, far addensare (se necessario) la salsa per qualche minuto sul fuoco e poi passare al setaccio o frullare.

Tagliare la carne e servire calda nappata con la salsa.