

BRASATO AL BAROLO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (4 cucchiaini)
- aglio
- rosmarino
- 1 cipolla
- burro (40gr)
- 2 chiodi di garofano
- 2 carote
- 2 foglie di salvia
- ginepro
- cognac (40ml)
- 3 foglie d'alloro
- costata di manzo (800gr)
- Barolo (750ml)

Come si prepara

Mettere la costata di manzo a marinare in un recipiente insieme a una bottiglia di barolo, alla cipolla, alle carote tagliate a fette e a tutti gli odori.

Lasciare marinare per 4-6 ore.

Una volta marinato, infarinare il pezzo di carne, rosolarlo con olio e burro e salarlo.

Rosolato bene da tutte le parti, aggiungere al pezzo di carne il sugo della marinatura e fare cuocere a fuoco lento per 2 ore.

Una volta cotto, mettere da parte la carne e passare la salsa in un passaverdure, rendendola vellutata.

Unirvi un bicchierino di cognac e legarla a fuoco dolce.

Tagliare a fette la carne e condirla nei piatti con la salsa al barolo.

Difficoltà: 3

Tempo: 140



Tags

occasioni speciali, piatti marinati, new, feste, tradizionale, Brasato al barolo, Bue, brasato, carne al vino, piatti stufati, mediterraneo

