

BRASATO

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
4 persone				

INGREDIENTI:	
1 kg	Carne di bue ben frollata
1 bottiglia	Vino Barolo
2	Carote
2	Cipolle
1	Mazzetto di erbe aromatiche
	Burro
	Cognac
	Sale
	Pepe
	Spezie

PREPARAZIONE:

Mettete la carne a marinare nel vino, con le carote, le cipolle tagliate a metà, le erbe aromatiche, le spezie, il sale e il pepe. Lasciatela macerare da un minimo di 6 ore a un massimo di due giorni, tra i 6 e gli 8 gradi. Poi scolate la carne e rosolatela nel burro, facendola colorire a fiamma forte, fiammeggiando con il cognac. Aggiungete le carote intere, le cipolle, il vino e le erbe aromatiche e lasciate cuocere a fuoco lento per alcune ore. A metà cottura, levate le verdure e passatele nel passaverdura, quindi versatele sopra la carne.