

Recette Brasato al Barolo

Brasato al Barolo Bovio Gianfranco

Ingredienti per 8 persone

kg 1,800 carne da arrosto (sottopalette di vitellone)

1 bottiglia di Barolo (di annata non troppo vecchia; si consiglia la stessa annata che si berrà a tavola)

2 chucchiai da tavola di burro

2 chucchiai da tavola di olio di oliva

2 chucchiai da tavola di lardo

1 cipolla grande

1 spicchio di aglio

1 carota

1 canna di sedano, grande

1 rametto di rosmarino

1 foglia di alloro

10 chiodi di garofano

1 pizzico di cannella, sale, pepe

3 bicchieri di acqua fredda

3 tazzoni di bordo

In un grande tegame di arrosoto mettere il burro, l'olio ed il lardo con la carne facendola rosolare da tuttii lati a fuoco vivace fin quando abbia assunto un bel colore brunito. Aggiungere tutte le verdure tagliate a pezzi, il sale, pepe e le spezie, lasciandole rosolare.

A questo punto versare tutta la bottiglia di Barolo Bovio Gianfranco, tanto che la carne sia quasi completamente sommersa; si cuoce a fuoco moderato fin quando il vino sia quasi completamente evaporato. Aggiungere quindi i tre bicchieri di anqua fredda sulla carne, uno alla volta, aspettando ogni volta che sia assorbito il precedente prima di versare l'altro. Coprite quindi la carne con tre tazzoni di bordo tiepido e continuando la cottura a fuoco moderato per un'altra ora circa, con il recipiente coperto.

Togliete quindi la carne, passate brodo e verdure al setaccio e riponete carne e sugo al fuoco, fino ad ottenere una salsa a giusta concentrazione. Lasciate raffreddare la carne ed affettatela. Rimettete le fette ad il sugo al fuoco per servire il brasato ben caldo.