

SECONDI DI CARNE

Brasato al Barolo (versione 4)

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

COTTURA

3 h 30 min

Ingredienti per 6 persone

Sottopaletta di vitello (arrosto della vena)	1000 g
Burro	30 g
Olio d'oliva	
Sale	
Pepe	

PER LA MARINATA

Vino Barolo	1 bottiglia
Cipolla	1
Carota	1
Sedano	1 costa
Chiodi di garofano	3
Cannella	1 pezzo
Alloro	3 foglie
Rosmarino	1 rametto
Aglione	2 spicchi

Preparazione

- 1 Sistemate la sottopaletta di vitello in un recipiente di coccio (dianèt), aggiungete le verdure della marinata fatte a tocchetti e gli odori e coprite col vino Barolo.
- 2 Lasciate riposare la carne nella marinata almeno per una notte o per dodici ore.
- 3 Levate quindi la carne dal vino, asciugatela e fatela rosolare con burro ed olio d'oliva a fuoco piuttosto vivace e sotto controllo: quando ha assunto il colore e la crosticina tipica della brasatura, unite il vino della marinata insieme alle verdure e agli odori, salate e pepate.
- 4 Fate cuocere a fuoco tranquillo e a tegame incoperchiato per circa tre ore. Controllate di tanto in tanto la carne rivoltandola oppure bagnandola col liquido di cottura.

- 5 Il brodo di cottura deve restringersi a poco a poco fino ad assumere la giusta consistenza.
- 6 A cottura ultimata, togliete la carne, tagliatela a fette non troppo sottili ed irroratele col fondo di cottura dal quale avrete allontanato il rosmarino, l'alloro e l'aglio.
- 7 Il brasato va servito caldo, eventualmente guarnito con cipolline d'Ivrea in agrodolce. Vino consigliato: Barolo.