



Brasato ticinese di manzo con polenta

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 1kg aletta di manzo per brasato Rapelli
- 1 bottiglie di vino rosso a bassa acidità (Barbera, Nebbiolo, Barbaresco Barolo)
- 1 cipolle
- 1 carote
- 1 coste di sedano
- ½ spicchio d'aglio
- 1 rametti di rosmarino
- 2 bacche di ginepro
- 2 foglie di alloro
- 2 chiodi di garofano
- q.b. noce moscata
- q.b. sale e pepe

Preparazione

1. Legare la carne e metterla in un grosso recipiente insieme alle verdure lavate, mondare e tagliate a pezzi, 2 foglie di alloro, il rosmarino e metà delle spezie, e coprire col vino. Far riposare in frigorifero per 12 ore.
2. Sgocciolare bene la carne, filtrare il vino e tenerlo da parte, eliminare le erbe e le spezie e tritare finemente o frullare nel mixer le verdure.
3. Scaldare 5 cucchiai di olio in una pentola a bordi alti e fare rosolare il soffritto per 4-5 minuti. Togliere dalla pentola, aggiungere un giro d'olio e una noce di burro e rosolare la carne a fiamma vivace, sigillandola bene su tutti i lati.
4. Quando la carne è ben rosolata, rimettere il soffritto nella pentola con metà del vino tenuto da parte, 2 foglie di alloro, le spezie rimaste, una grattata di noce moscata, sale e pepe.
5. Coprire la pentola, abbassare la fiamma e fare cuocere dolcemente a fiamma medio-bassa per 3 ore, rigirandola di tanto in tanto e unendo altro vino caldo qualora il fondo di cottura si asciugasse troppo.
6. A cottura ultimata, fare riposare la carne per almeno un'oretta prima di tagliarla a fette e servirla con il suo fondo di cottura, accompagnata da una polenta fumante.

Buono a saperi:

Potete lasciare il fondo di cottura così com'è oppure, se lo preferite più liscio, potete frullarlo dopo aver eliminato l'alloro e le spezie. Dopo aver affettato il brasato e frullato il fondo di cottura, riscaldarlo perché deve essere versato ben caldo sulla carne e sulla polenta.