Brasato di manzo al vino rosso

FACILEeBUONO

800 gr di carne*
farina bianca
10 gr di burro
2 gambi di sedano**
2 carote
2 cipolle
4 dl di vino rosso (barbera)
2 spicchi d'aglio
mezzo cucchiaio di sale
2 chiodi di garofano
5 bacche di ginepro
2 foglie di alloro

facileebuono.com

Laviamo e asciughiamo il sedano, peliamo la carota, sbucciamo la cipolla e tritiamo il tutto grossolanamente.
Portiamo ad ebollizione e lasciamo sfumare per 5 minuti. Saliamo e aggiungiamo l'aglio, i chiodi di garofano, l'alloro e il ginepro.
Proseguiamo la cottura semicoperto per circa 90 minuti. Se necessario aggiungere del brodo.
A questo punto togliamo la carne e tagliamola a fette non troppo sottili.
Togliamo la verdura (eliminando chiodi di garofano e ginepro) e frulliamola. Rimettiamo in pentola carne e verdura e lasciamo cuocere ancora per alcuni minuti.
Disponiamo nei piatti con polenta, puré o cous-cous.

Un fantastico brasato di manzo al vino rosso (barbera) con verdure, direttamente in pentola senza la marinatura, ecco il tempo di cottura. Accompagnato da una buona polenta o una morbida purea di patate.

* Il brasato vero si fa con l'aletta di manzo o di vitello o con il cappello di prete.
** Sedano ne va messo poco, si può usare anche sedano-rapa.