

Guancetta di manzo brasata al Merlot



Una ricetta di Alessandro Boleso, chef del ristorante La Rucola presso il Grand Hotel Villa Castagnola.

Preparazione



Tempo richiesto

ca. 180 minuti



Difficoltà

Media - Per appassionati



Dosi

4 persone

Caratteristiche



Piatto

Carne - Manzo



Prodotto tipico

Manzo - Km 0



Adatto in

Inverno - Pranzi in famiglia

Guancetta di manzo

INGREDIENTI

- 4 guancette di manzo
- 3 dl di Merlot
- 2 dl di brodo
- 1 carota
- 1 gambo di sedano bianco
- 1 cipolla
- 1 latta di passata di pomodoro
- 2 cucchiaini da minestra di farina
- 5 g funghi porcini secchi
- 1 foglia di alloro
- Sale, pepe e olio q.b

Guancetta di manzo

PROCEDIMENTO

Asciugare le guancette con della carta assorbente, salare, pepare, infarinare e scottarle per due minuti da entrambe le parti in padella antiaderente con un filo di olio, toglierle dalla padella e lasciarle raffreddare.

Lavare e pelare la carota, e tagliarla con un coltello a brunoise (piccolissimi cubetti da 0,3 mm) ripetete l'operazione anche con la cipolla e il sedano.

In un tegame soffriggere le verdure, e far rosolare le guancette per un minuto.

A questo punto aggiungere il vino, far riprendere il bollore ed evaporare l'alcol di seguito aggiungere il pomodoro, continuate a mescolare fino a che non riprenda il bollore. Aggiungere il brodo e mescolare a piastra moderata di tanto in tanto. Lasciate sobbollire per circa due ore.

Controllare la cottura con un forchettone (deve entrare e uscire dalla carne senza fare resistenza).

Consigli dello Chef

Comprare guancette di manzo dal proprio macellaio di fiducia. Accompagnarle con un purè di sedano rapa oppure una polenta della valle Maggia.