




# Brasato di Manzo al vino Rosso






Una ricetta di Angelo Caironi, chef del ristorante “Fiore di pietra”.

## Preparazione

	Tempo richiesto	ca. 240 minuti
	Difficoltà	Media - Per appassionati
	Dosi	6 persone

## Caratteristiche

	Piatto	Carne - Manzo
	Prodotto tipico	Vino rosso merlot del Ticino - Km 0
	Adatto in	Estate - Con polenta

## **Brasato di manzo al vino rosso**

### **INGREDIENTI**

- 1 aletta di manzo
- 1 bottiglia di vino rosso merlot del Ticino
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 carota grossa
- 1 spicchio aglio
- Aromi (ginepro, chiodi di garofano, salvia, rosmarino, alloro) a piacimento

## **Brasato di manzo al vino rosso**

### **PROCEDIMENTO**

Cominciamo con eliminare o pulire da eventuali parti di nervi l'aletta di manzo. Dopodiché adagiarla in un contenitore capiente e mettervi il mazzetto guarnito fatto con tutti gli aromi, le verdure tagliate a pezzetti e infine il vino rosso fino a ricoprire la carne e lasciarlo marinare per almeno 2 giorni in frigorifero.

Togliere la carne dalla marinatura e asciugarla un po', in una casseruola rosolare il manzo con un goccio di olio, quando sarà bella dorata versarvi tutto il liquido della marinatura con annesse verdure e mazzetto guarnito, fare bollire il tutto e lasciare evaporare per circa 3-5 minuti. Nel caso la marinatura non copre la carne aggiungere del brodo fino al raggiungimento del livello, aggiustare di gusto con sale e pepe, coprire con un coperchio e portare a ebollizione e poi abbassare la fiamma fino a che non sobbolla leggermente e lasciare cuocere per circa 4 ore controllando ogni tanto che il liquido di cottura non evapori completamente.

Quando la carne sarà cotta e bella morbida togliere dalla casseruola, eliminare il mazzetto guarnito, frullare grossolanamente il tutto con un mixer ad immersione e se necessita legarla con della maizena secondo il proprio piacere.