



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



BRASATO AL BAROLO

INGREDIENTI:

Polpa di Manzo Gr 800 (girello o controgirello)
Olio E.V. d'Oliva Gr 50 + 20
Pancetta Fresca Gr 50 (salata)
Carota Fresca Gr 80 (sporca)
Sedano Fresco Gr 100 (sporco)
Cipolla Bianca Gr 100 (sporca)
Pomodori Pelati o Freschi Gr 200 (freschi maturi)
Vino Barolo Gr 300
Chiodi di Garofano 2
Alloro Fresco 1 (foglia)
Aglio Fresco 1 (spicchio)
Salvia Fresca 2 (foglie)
Farina di Grano Tenero "0" Gr 80

PROCEDIMENTO:

In un tegame mettere i 50 grammi di olio d'oliva, la pancetta pestata fine e fare rosolare a fuoco basso.

Aggiungere il sedano, la carota e la cipolla a pezzi grossi e fare rosolare bene, sempre a fuoco basso.

Prendere la carne di manzo, legare, salare, infarinare e rosolare a fuoco forte in una padella nera o antiaderente con i 20 grammi di olio d'oliva.

Mettere il girello nel tegame, rosolare per 5 minuti, bagnare con tutto il vino barolo, fare evaporare quasi tutto e aggiungere i pomodori, l'alloro, la salvia, l'aglio e i chiodi di garofano.

Aggiungere un litro di acqua tiepida, fare cuocere fino a quando il girello risulterà cotto. Togliere il girello dal tegame, passare il sugo col passaverdura, stampo fine, se necessario fare restringere sul fuoco, deve risultare un sugo leggermente denso, non brodoso.

Tagliare il girello, quando sarà possibile, a fette dello spessore di mezzo centimetro e riscaldare nella salsa.

Servire accompagnato da un buon purè di patate fresche o da patate bollite calde.

