

# ScuolaScuola®

Come for the Italian. *Stay for the Italians.*

**Il Brasato al Barolo** è un piatto tipico della tradizione culinaria piemontese, molto gustoso ma altrettanto laborioso nella preparazione. Questa ricetta è sicuramente una delle più rappresentative del Piemonte per l'utilizzo del Barolo, tipico vino di questa regione.



## **Ingredienti per 4 persone:**

4 guance di vitello

vino rosso Barolo 300 ml

carote 250 gr

cipolla 200 gr

sedano 100 gr

pomodori pelati 1 scatola 800 ml

salvia q.b.

rosmarino q.b.

alloro q.b.

brodo di carne 200 ml

olio extravergine d'oliva

sale q.b.

pepe q.b.

Pulite le guance di vitello privandole del grasso in eccesso; salatele, pepatele e rosolatele in una padella caldissima con un filo di olio per 1 minuto per lato. Intanto tagliate a cubetti sedano, carote e cipolla e metteteli in una casseruola con 2-3 cucchiai di olio; rosolateli per 4-5 minuti, finché non si saranno ammorbiditi, poi unite le guance e insaporitele per 2 minuti.



Bagnate con il vino e lasciate evaporare la parte alcolica.



Trasferite adesso le vostre guance in una pirofila da forno. Adagiatele sul fondo e versatevi sopra tutto il succo di riduzione con le verdure. Aggiungete un mazzetto con l'alloro, il rosmarino e la salvia.

In una pentola separata, portate il brodo di carne ad ebollizione, dopodichè versatelo nella pirofila fino a coprire completamente la carne. Aggiungete a questo punto anche i pomodori pelati.

Coprite la casseruola con carta di alluminio o con l'apposito coperchio e trasferitela in forno preriscaldato a 350°C. Fate cuocere il tutto per almeno 2/3 ore. Per controllare se la carne è cotta, tirate la casseruola fuori dal forno e provate a passare la carne con un coltello. Se presenta una consistenza molto morbida, il vostro brasato è pronto.

Servite su un letto di purè di patate e spolverate il tutto con del prezzemolo tritato.

