

RICETTA DEL GIORNO

Brasato di manzo al barolo

INGREDIENTI per 8 persone: *Una costa di manzo di circa 1,5 kg, una bottiglia di Barolo, una cipolla, una carota, una costa di sedano, due foglie di alloro, un ciuffo di rosmarino, pepe nero in granelli, burro, grasso di prosciutto, fecola di patate, due spicchi d'aglio, sale.*

PREPARAZIONE: Disporre la costa di manzo o di bue in una alta terrina ovale e versarvi sopra una bottiglia di Barolo. Aggiungere la cipolla e la carota affettate, un poco di sedano tagliuzzato, due foglie di alloro, un pizzico di pepe nero in granelli. Lasciare la costa in fusione per ventiquattro ore, voltandola a lunghi intervalli. Al momento di cucinarla, toglierla dalla marinata e asciugarla, poi legarla con filo da cucina per mantenerla in forma e metterla in una casseruola con un poco di burro e grasso di prosciutto crudo, l'aglio e il rosmarino e rosolare da una parte e dall'altra. Intanto passare in un colino il vino della marinata, liberandolo dagli aromi. Raccoglierlo in una casseruola e farlo bollire fino a che si sarà ridotto della metà. Condire la costa, ben rosolata, con un poco di sale e bagnare a più riprese con il vino della marinata. Coprire e lasciare finire di cuocere su fuoco moderato. Sgrassare il sugo legato con un poco di fecola. Quando la costa sarà cotta, togliere delicatamente lo spago e accomodarla nel piatto di portata; tagliarla con attenzione versando sopra il fondo di cottura. Servire guarnendo con purea di patate.