



BRASATO ALLA MENECHINA



Il brasato al nebbiolo è uno dei secondi più noti della [cucina lombarda](#) e piemontese, un piatto succulento e gustoso. Caratteristica fondamentale di questo secondo piatto è la tenerezza della carne che, già dal primo taglio, risulterà morbidissima. Per realizzarla serve un buon nebbiolo che in Lombardia viene prodotto in Valtellina (provincia di Sondrio) e un ottimo pezzo di carne (meglio se cappello del prete) che dovrà marinare per 12 ore completamente immersa nel vino rosso e insaporita con tante erbe aromatiche e verdure.



Media



180'



Secondo

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 100 gr [Polpa Fine 400 g](#)
- 2 spicchi Aglio
- 2 mestoli Brodo di carne
- 50 gr Burro
- un pezzetto Cannella in stecca
- 2 Carote
- 3/4 Chiodi di garofano
- 2 Cipolle
- a piacere Erbe aromatiche (rosmarino, salvia, dragoncello, timo, maggiorana)
- 1 bottiglia Inferno di Valtellina (Nebbiolo)
- un chilo e mezzo Manzo (cappello del prete)
- q.b. Noce moscata
- q.b. Olio extra vergine di oliva
- 60 gr Pancetta
- q.b. Pepe
- q.b. Sale
- 2 gambi Sedano

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

1. Tagliare le verdure a pezzi grossolani.
2. Mettete le verdure e il pezzo di manzo in una terrina insieme alle spezie, alle erbe aromatiche e al vino. Tutta la carne dovrà essere coperta dal vino.
3. Mettete in frigorifero per tutta la notte.
4. Passato il tempo di marinatura, asciugate la carne con della carta da cucina.

5. Salate e pepate il pezzo di manzo.
6. Rosolate in una padella dai bordi alti la pancetta con il burro e un filo di olio extra vergine di oliva.
7. Unite la carne e fatela sigillare su tutti i lati.
8. Unite anche le verdure della marinatura e la polpa pronta De Rica.
9. Fate insaporire bene e poi bagnate con il liquido di marinatura filtrato.
10. Cuocete per 3 orette a fuoco basso con il coperchio.
11. Controllate di tanto in tanto per verificare che il fondo di cottura non si asciughi troppo velocemente.
12. A metà cottura unite il brodo di carne (caldo).
13. Quando il vostro brasato sarò pronto fate raffreddare.
14. Prelevate la carne, mettetela da parte e con un minipimer (o un frullatore) frullate il fondo di cottura.
15. Tagliate la carne a fette e unitele alla crema realizzata. Le fette di carne si ammorbideranno.

Il giorno dopo il brasato è ancora più buono!