

A TAVOLA CON
gastronomia e territorio

Brasato all'aglianico



difficoltà	
cottura	130 minuti
preparazione	30 minuti
dosì per	4 persone

Ingredienti

- › aglio 1 spicchio
- › alloro 2 foglie
- › burro 40 gr
- › cannella 1 pezzettino
- › sale quanto basta
- › cipolle 1
- › olio 3-4 cucchiaini
- › pepe 4 grani
- › rosmarino 1 rametto
- › sedano 2 costole
- › carne bovina vena o cappello di prete 1Kg
- › carote 2
- › chiodi di garofano 3
- › vino Aglianico 1 bottiglia



abbinamento

Cantari Aglianico Riserva – Guardia Sanframondi DOP
Linea Janare Crù de La Guardiense

Preparazione

La prima cosa da fare nella preparazione del brasato all'Aglianico è fare marinare la carne: prendete il trancio di carne, asciugatela dall'eventuale residuo di sangue e ponetela in una capiente terrina. Mondate le verdure e tagliatele tutte a cubetti di medie dimensioni e trasferite nella terrina con la carne e le spezie; aggiungete l'Aglianico, coprite con pellicola per alimenti e lasciate marinare il tutto per 12 ore in un posto fresco. Trascorse le 12 ore, prelevate la carne dalla marinata e ponetela su un tagliere e asciugatela delicatamente con della carta da cucina; fate fondere in una casseruola il burro insieme all'olio e fate rosolare la carne per circa 5 minuti per lato, fino ad ottenere la crosticina tipica degli arrosti. A questo punto, prelevate le verdure e le spezie dalla marinata e aggiungetele alla carne in cottura. Fate cuocere le verdure con la carne per circa 15 minuti in modo che inizino a intenerire, a questo punto salate e procedete ora a versare anche la marinata (eventualmente riscaldata qualche minuto in microonde o sui fornelli) alla carne e alle verdure; coprite con un coperchio e fate sobbollire per almeno 2 ore a fuoco dolce. Una volta brasata la carne, toglietela dalla casseruola e mantenetela in caldo mentre preparate il sughetto che la accompagnerà: passate tutte le verdure insieme al vino con un mixer ad immersione o utilizzando un passa verdure e rimettete il sugo ottenuto sul fuoco per farlo addensare. Regolatelo di sale. Portate il tutto a bollire per qualche minuto, quindi ancora caldo versatelo sul brasato affettato...ed ecco pronto il vostro brasato all'Aglianico. Servitelo con un contorno di polenta o con un purè di patate e buon appetito.