

Brasato Con Le Cipolline

Tagliate la pancetta a bastoncini e metteteli in una terrina, copriteli con il cognac (o vino), aggiungete il prezzemolo tritato e lasciateli marinare. Praticate sulla carne con l'apposito attrezzo (o con un coltello a lama appuntita sottile) dei profondi tagli e introducete in ognuno un bastoncino di pancetta. Disponete la carne in una casseruola piuttosto larga, pepatela, salatela e ricopritela con il vino rosso. Aggiungete ancora un bicchierino di cognac, spolverizzatela con qualche pizzico di spezie, il prezzemolo tritato unite alcuni granelli di pepe e lasciatela marinare per un paio di orette. Mettete al fuoco il burro con un po' di olio e la cipolla tritata. Sgocciolate la carne dalla marinata e fatela rosolare nel grasso, rigirandola di sovente. Quindi copritela con tutto il liquido della marinata, unite le carote a bastoncini e aggiungete il brodo sufficiente a coprire a filo la carne. Unite anche le foglie di alloro, il timo, le bacche di ginepro, salate, pepate ancora un poco e coprite il recipiente proseguendo la cottura della carne per circa tre ore, a calore moderato e rigirandola di tanto in tanto. Nel frattempo mondate le cipolline e scottatele per pochi minuti in acqua bollente leggermente salata (in questo modo rimarranno pi? dolci). Sgocciolate la carne e passate il sughetto al setaccio o al passaverdure, riversatelo nella casseruola rimettendovi dentro la carne e le cipolline. Continuate la cottura per una mezz'oretta ancora, rimescolando ogni tanto. Servite la carne cosparsa con il sughetto e contornata con le verdure: cipolline e carote.

Ingredienti

1200 G Carne Di Bue
200 G Cipolline
4 Carote
100 G Pancetta (fette Da 100 G)
5 G Burro
1/2 Cipolla
1 Mazzetto Prezzemolo
2 Foglie Alloro
1 Pizzico Timo
Alcune Bacche Ginepro
50 Cl Vino Rosso Robusto
Poco Cognac (facoltativo)
1 Pizzico Spezie
Brodo
Olio D'oliva
Sale
Pepe In Grani

Note

Preparazione: 180 minuti.