



BRASATO AL VINO ROSSO E CACAO E POLENTA

Un piatto speziato e ricco di sapore. E' necessario dedicare del tempo per marinatura e cottura, ma il risultato finale con un pizzico di cacao amaro ne intensifica il gusto e renderà la cena una vera esperienza culinaria.



INGREDIENTI:

1000 g. manzo (cappello del prete o pesce)
500 g. cipolline borettane
1 n. Bottiglia di vino rosso
1 n. bicchiere di brodo
1 n. carota
1 n. mazzetto guarnito (alloro, prezzemolo, timo)
2 n. cucchiaini di cacao amaro in polvere Emilia
12 n. chiodi di garofano
qb Olio extravergine d'oliva
qb polenta



Difficoltà
MADIA



Preparazione
190 min



Porzioni
8

1 In una casseruola capiente rosolare le cipolline e la carota a tocchetti, che andranno steccate con i chiodi di garofano per qualche minuto a fuoco vivace. Passare quindi a rosolare la carne, qualche minuto per lato e sempre a fuoco vivace, in modo che sia uniformemente dorata. Aggiungere quindi il vino, il brodo, il mazzetto guarnito e il cacao setacciato, in modo che non formi grumi.

CONSIGLIO

La ricetta tradizionale prevede una marinatura della carne con il vino, le erbe e le spezie, che sicuramente rende più aromatico il piatto. Se scegliete di farla, omettete il cacao in polvere, che andrà invece aggiunto al momento della cottura, come da ricetta.

2 Portare ad ebollizione a fuoco vivace, quindi abbassare il fuoco e coprite. Lasciate cuocere a fuoco dolcissimo per circa 3 ore, rigirando di tanto in tanto. Quando manca circa un'ora, si può cominciare la cottura della polenta, se usata.

3 Poco pri ma di portare in tavola, togliere la carne dalla padella, filtrare il liquido di cottura, aggiustate di sale e pepe e lasciar addensare ancora un po' a fuoco vivace. Servire il brasato a fette, nappato con la salsa e accompagnato con la polenta.

