

## Il mio mitico brasato

Diciamoci la verità, fra i tanti piatti che si possono mettere in tavola, un brasato con i fiocchi è fra i più spettacolari; per l'aspetto, il profumo, il sapore.



Mitico perché il suo successo richiede una preparazione accurata, una sorveglianza continua in tutte le fasi della sua preparazione.

Non che un brasato così io lo prepari tutti i giorni... devo anche accertarmi di avere degli ospiti, per il giorno dell'arrivo in tavola di questa meraviglia. Ma quando lo preparo, comincio quasi una settimana prima!

Si tratta anche di una pietanza che richiede una piena collaborazione da parte del macellaio, che deve preparare il giusto taglio e lardellarlo bene (per le piccole cose, col mio ago per lardellare, riesco benino ma, per un pezzo di manzo da almeno un chilo e mezzo, ho bisogno della mano di un professionista - del resto: *offelee, fa el tò mestee!*).

Provo a raccontare come lo preparo, particolare per particolare. Ma, per comprenderlo bene, bisogna poi provarlo!

La preparazione comincia andando, per l'appunto, dal macellaio a farsi preparare il giusto pezzo di carne; la lardellatura è importante: permetterà di mantenere la carne ben morbida e saporita per tutta la cottura.

Non tutti i macellai hanno la possibilità di preparare il pezzo di carne al momento: eventualmente chiedere se è il caso di ordinarlo un giorno prima...

### Ingredienti:

manzo (coscia), lardellato	gr	1'500
<i>verdure per la marinata</i>		
carote	pz	2
cipolle, ad anelli	pz	2
sedano	pz	1
<i>sacchetto aromi per la marinata</i>		
salvia	foglie	3
rosmarino	rametto	1
pepe nero	grani	9
aglio		
cannella		
<i>Altro per la marinata</i>		
vino rosso		
prezzemolo	mazzetto	1/2
noce moscata		
<i>per la cottura</i>		
prezzemolo	mazzetto	1/2
sale		
eventuale brodo di carne		
olio EVO		QB
cipolla	gr	200

Preparazione:

Procuratevi la carne, a casa avremo già preparato il resto:  
un contenitore adatto alle dimensioni della carne e alle dimensioni del frigo  
le verdure per la marinata fatte a pezzetti (van bene sia grossi che piccoli, avran tempo  
per cedere gli aromi e ammorbidirsi poi in cottura)  
una parte del vino coprirà già verdure e spezie nel contenitore.

un telo sottile ma robusto (un vecchio fazzoletto di lino, per esempio) chiuso a sacchetto  
per racchiudervi le spezie e gli aromi.

A questo punto la carne, ben legata per tenerla in forma, va posta nel contenitore insieme  
al resto e ben coperta col vino rimanente.

La scelta del vino è importante: un grande brasato richiede un grande vino. Quindi avanti  
col Barolo!

Ora comincia la marinata, che deve durare minimo tre o quattro giorni; io se posso ne  
faccio sempre cinque, rigirando la carne un paio di volte al giorno. Chiaramente la carne  
va tenuta al fresco, quindi in frigo ma non sul ripiano per le carni: la zona migliore è quella  
indicata per frutta e verdura (tant'è che io, avendo a disposizione un bel cassetto per la  
verdura, una volta la marinavo lì dentro...).

Trascorso il tempo minimo per la marinata comincia la preparazione finale; si fa per dire: ci  
vorranno ancora alcune ore!

Togliere la carne dalla marinata, asciugarla bene e rosolarla nell'olio caldo su tutti i lati in  
modo da formare una bella crosticina.

Per questa fase preferisco usare una grande padella di ghisa dove è più agevole, secondo  
me, girare la carne (N.B.)

Porre poi la carne in una pentola di ghisa (la soluzione migliore) o di metallo o di coccio,  
purché adatta al forno, con un filo d'olio a fuoco bassissimo mentre si preparano gli altri  
ingredienti. Nella stessa padella dove si è rosolata la carne appassire brevemente una  
bella cipolla e per un attimo le verdure della marinata e aggiungerle poi alla carne, versare  
parte del vino della marinata nella padella per *pulirla* e alzare la fiamma. Versare il vino su  
carne e verdure, alzare la fiamma della pentola e aggiungere il sacchetto delle spezie e il  
resto del vino, farlo svaporare e, se non fosse sufficiente a coprire a filo la carne,  
aggiungere del brodo caldo.

Passare la pentola, coperta, nel forno a 160°: per un chilo e mezzo di carne saranno  
necessarie circa tre ore. Controllare di tanto in tanto la cottura e bagnare, se necessario,  
con altro brodo.

A cottura terminata togliere la carne dalla pentola e tenerla in caldo.

Eliminare il sacchetto delle spezie, raccogliere le verdure e passarle al setaccio (o nel  
passaverdure) e poi farle cuocere con parte del liquido di cottura fino a ottenere una salsa  
lievemente cremosa: se si addensasse troppo, aggiungere altro liquido di cottura.

Affettare il brasato e disporlo sul vassoio o direttamente nei piatti, coperto da parte della  
salsa; mettere il resto in una salsiera in tavola per chi ne desiderasse un'aggiunta.

## SUGGERIMENTI E NOTE:

- **N.B.:** avendo a disposizione una pentola di ghisa ovale per la cottura la si può utilizzare fin dall'inizio per rosolare la carne.
- Accompagnare il piatto con delle verdure rosolate nel burro e delle fette di polenta. In alternativa anche degli spätzli o dei **canederli** sono delle ottime soluzioni per raccogliere il sugo!
- Normalmente, non bevendolo e non amandolo, non do indicazioni sul vino ma, se si tratta di un brasato al Barolo, andrà accompagnato dallo stesso vino, servito a temperatura ambiente (se non si mangia in terrazza, in pieno inverno...) e stappato almeno mezz'ora prima; altrimenti, se stappato al momento, versato in un decanter (io personalmente ce lo trasferisco in ogni caso: evita spiacevoli fondi nei bicchieri)
- Se il brasato dovesse avanzare - dipende dai commensali - non c'è da preoccuparsi: porzionato a fette, coperto di salsa e messo in vaschette monoporzioni da freezer si conserva un paio di mesi ed è un'ottima cena dell'ultimo momento.
- E per chi, come me, ama ravioli e tortelli, questo è l'ingrediente principale per un meraviglioso ripieno.
- In alternativa alla cipolla rosolata in pentola, rosolare un bel soffritto classico di verdure con l'aggiunta di pancetta (non affumicata) o di prosciutto crudo grasso.