

## BRASATO DEI GONZAGA

Ingredienti per 4 persone:

- 900 g di manzo,
- 50 g di burro,
- 1 cipolla o un grosso scalogno,
- 2 chiodi di garofano,
- cannella in polvere,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- panna,
- sale,
- pepe.

Mettere in una pentola la carne, il burro, la cipolla o lo scalogno affettato sottile, i chiodi di garofano e la cannella. Far rosolare a fuoco vivo, quindi bagnare con un filo di brodo (anche di dado) e lasciar cuocere coperto per circa un'ora. Bagnare col vino, spolverizzando col pepe. Quando sarà evaporato il vino, aggiungere la panna, aggiustare di sale ed ultimare la cottura a fuoco bassissimo. Passare il fondo di cottura al setaccio e versare sulla carne affettata. Accompagnare con purea di patate.