BRASATO CON LE CIPOLLINE

Ingredienti per 6 persone:

- kg. 1,200 di carne di bue (culaccio o girello),
- 200 gr. di cipolline,
- quattro carote,
- 100 gr. di pancetta in una sola fetta,
- 5 gr. di burro,
- 1/2 cipolla,
- un mazzetto di prezzemolo,
- 2 foglie di alloro,
- un pizzico di timo,
- alcune bacche di ginepro,
- 1/2 litro circa di vino rosso robusto,
- poco cognac (facoltativo),
- un pizzico di spezie (le troverete già miscelate in vasetti al supermercato),
- brodo,
- olio,
- sale,
- pepe in grani.

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 3 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 più 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.