

# BRASATO 1

Ingredienti per 4 persone.

- Un chilo di carne di bue (la parte detta codone) ben frollata,
- una bottiglia di buon vino Barolo,
- due carote,
- due cipolle,
- un mazzetto di erbe aromatiche,
- burro,
- cognac,
- sale,
- pepe e spezie.

Lasciate macerare la carne da un minimo di sei ore a un massimo di due giorni, tra i 6 e gli 8 gradi. Scolate la carne e rosolatela nel burro facendola colorire a fiamma forte, fiammeggiando col cognac. Aggiungete le carote intere, le cipolle, il vino, le erbe e lasciate cuocere a fuoco lento per alcune ore. A metà cottura, levate le verdure e passatele nel passaverdure, poi versatele sopra la carne. Il brasato si serve con la polenta o il purè.