



# BRASATO AL BARBERA

DI ERIKA

## Ingredienti:

800 gr di sottopaletta di manzo  
1 cipolla bianca,  
1 carota,  
1 spicchio di aglio,  
1 gambo di sedano,  
½ dl di barbera superiore 14.02,  
1 litro di brodo vegetale,  
1 rametto di rosmarino,  
2 foglie di alloro,  
q.b. olio extra vergine di oliva,  
q.b. sale  
q.b. pepe

## Preparazione:

In una casseruola mettete la carne con gli aromi.

Mescolando con una paletta di legno, fate rosolare il tutto in olio di oliva a fuoco vivace e quindi insaporite con sale e pepe.

Quando la carne raggiunge un colore bruno scuro versate le verdure pulite e tagliate a pezzi, versate il vino e lasciatelo consumare.

Bagnate con il brodo, abbassate la fiamma e portate a cottura (poco più di 2 ore).

Passate al setaccio il fondo di cottura e le verdure, tagliate il brasato a fette sottili e servitelo ben caldo coperto con l'intingolo....la scarpetta è d'obbligo!