



# 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!



# ERIKA'S BRAISED MEAT

---

## WITH BARBERA

### Ingredients:

800g of topside of meet  
1 white onion  
1 carrot  
1 clove of garlic  
1 stick of celery  
½ dl of Superior Barbera 14.02  
1l of vegetable broth  
1 sprig of rosemary  
2 laurel leaves  
A/R oil  
A/R salt  
A/R pepper

### Preparation:

Put the meat with the spices in a saucepan.

Stirring with a wooden spoon, sauté all in olive oil over high heat and then flavored with salt and pepper.

When the meat reaches a dark brown color pour the vegetables clean and cut into pieces, pour the wine and let it consume.

Wet with the broth, lower the heat and cook (just over 2 hours).

Pass through a sieve of the bottom of cooking and vegetables, cut the braised into thin slices and serve it hot covered with the sauce.