

BRASATO AL BAROLO

Ingredienti per 8 persone:

1,5 kg di codone (o di scamone) di manzo,
2 cipolle,
3 carote,
50 g di burro,
2 gambi di sedano,
2 spicchi di aglio,
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva,
1 bottiglia di barolo,
1 rametto di salvia,
1 rametto di rosmarino,
1 ciuffo di prezzemolo,
2 foglie di alloro,
2 chiodi di garofano,
1 cucchiaino di cannella in polvere,
1/2 cucchiaino di noce moscata grattugiata,
sale,
pepe.

Per la polenta:

400 g di farina gialla,
sale.

Sbucciate le cipolle e l'aglio e tagliateli a piccoli spicchi; pulite le carote e tagliatele a tocchetti insieme al sedano. Staccate le foglie di prezzemolo, salvia e rosmarino e pulitele insieme a quelle di alloro. Sistemate la carne in una ciotola, copritela con gli aromi preparati, bagnatela con il Barolo e lasciatela marinare per almeno 6 ore, quindi scolatela. Rosolate la carne per 10 minuti con il burro e l'olio a fuoco vivace, levatela e unite tutti gli aromi della marinata scolati.

Dopo 5 minuti, rimettete la carne sul fuoco con i chiodi di garofano, la noce moscata e la cannella, mescolate e bagnate con 1 mestolo di vino della marinata aggiungendo via via il vino, al termine salate e pepate.

Passate il sugo al mixer e rimettete a cuocere per altri 5 minuti.

Preparate la polenta: versate la farina in 1,3 l di acqua salata bollente e fate cuocere per 30 minuti mescolando continuamente.

Servite la polenta morbida e bollente insieme al brasato tagliato a fette spesse 1 cm con il suo sugo denso.