

Brasato al Primitivo

Ingredienti per sei persone

½ kg circa di carne di manzo (coscia o girello); 2 carote, 5dl di Primitivo; 2 costole di sedano; una foglia di lauro, 1 cipolla, 2 spicchi di aglio, un rametto di rosmarino, un pezzetto di cannella e chiodi di garofano, un cucchiaio di salsa di pomodoro, un po' di brodo, olio, sale, pepe e possibilmente anche un po' di grappa.

Steccare la carne in profondità con pezzetti di aglio, quindi porla in frigorifero. Il giorno dopo disporre la carne in una teglia smaltata con le carote, il sedano e la cipolla a pezzetti, il rosmarino e tutto il resto compreso il vino. Lasciare marinare per 24 ore.

Disporre poi la carne sgocciolata in una casseruola con olio. Far rosolare a fiamma vivace per qualche minuto. Quindi unire la marinara con tutte le verdure. Lasciare restringere un po' il liquido. Poi aggiungere salsa al pomodoro diluita in un po' di brodo, sale e pepe. Incoperchiare, cuocere a fuoco molto basso per due ore e mezzo circa, bagnando ogni tanto, se necessario, con brodo caldo.

A cottura ultimata togliere la carne, affettarla e tenerla in caldo. Passare, quindi, il fondo di cottura al setaccio e spruzzarlo con un po' di grappa o di cognac, cospargerlo infine su fette di carne e servire.