

Brasato al Barolo senza marinatura con Polenta (Piemonte)



Tempo preparazione:
20 minuti

Tempo di cottura:
20 minuti

Dosatura:
Per 4 persone

Elenco ingredienti

300 gr di farina gialla
2 litri di acqua
Sale grosso q.b.
1 kg di polpa di coscia di manzo (in due pezzi)
Prezzemolo q.b.
Salvia q.b.
Rosmarino q.b.
Alloro q.b.
2 carote
1 costa di sedano
1 cipolla
100 gr di farina 00
1 bottiglia di Barolo
Olio evo q.b.
30 gr di burro
50 gr di lardo
Noce moscata q.b.
Sale e pepe q.b.

Istruzioni per la preparazione

Polenta

Impostare la temperatura a 100°C e portare l'acqua a bollore nella ciotola inox con una manciata di sale grosso; montare la frusta a filo grosso. Versare a pioggia la farina di polenta e mescolare velocemente. Cambiare la frusta e montare il gancio a mezza luna per la cottura; continuare la cottura a 100°C con fase di mescolamento 3 per 45 minuti (con o senza coperchio paraschizzi), impostando il timer con il conto alla rovescia. Lasciar riposare 2 minuti e servire subito con il brasato.



Brasato senza marinatura
Steccare la carne con listarelle di lardo.

Nell'omogeneizzatore inserire prezzemolo, salvia, rosmarino e aglio per ottenere un trito aromatico. Aprire il contenitore in vetro e aggiungere sale, pepe e moce moscata grattugiata.

Affettare la cipolla sottilmente con il food processor. Nella ciotola inox versare 4 cucchiaini di olio evo con una noce di burro, e la cipolla affettata. Con lo stesso utensile affettare finemente anche il sedano e la carota. Inserire il gancio a mezza luna per la cottura, impostare la temperatura al massimo (140°C) e far soffriggere i primi ingredienti per 2 minuti impostando il timer , con fase di mescolamento 2.

A parte infarinare la carne e cospargerla con il trito di erbe aromatiche, la carota, il sedano e due foglie di alloro. Togliere il gancio a mezza luna ed aggiungere la carne con tutti gli odori al soffritto e farla dorare da tutte le parti, aiutandosi con una pinza da cucina. Quando sarà rosolata toglierla e tenerla da parte. Rimettere il gancio a mezza luna, abbassare la temperatura a 95°C e stemperare il fondo con due cucchiaini di farina, con fase di mescolamento 1; quando la farina inizia a tostare leggermente bagnare con un bicchiere di Barolo, aumentare la temperatura a 100°C e lasciar ridurre per 5 minuti, impostando il timer.

Rimettere la carne nella ciotola inox dopo aver riposizionato il gancio con spatola a spirale, impostare la temperatura a 95°C e lasciar insaporire la carne per 3 minuti. Bagnare con tutto il restante vino e proseguire la cottura per 3 ore, sempre impostando il timer (a discrezione con o senza coperchio paraschizzi), con fase di mescolamento 3.

Trascorso questo tempo verificare la cottura e assaggiare l'intingolo; in caso proseguire e aggiustare di sale.

Servire a fette non sottili sulla polenta, coprendo la carne con il suo intingolo setacciato.