

# Un secondo (rivisitato) per Natale: Brasato di Manzo al Masot



Bentornati nella cucina di **Cantina La Costa**...

Ieri abbiamo preparato un secondo piatto fantasioso a base di pesce, ideale dunque per la sera della Vigilia di Natale.

Oggi invece vorremmo proporvi un secondo piatto della tradizione piemontese, rivisitato però con il nostro Masot la Costa (2007).

Succulento, appetitoso, gustoso, saporito... Nessuna parola racconterà mai quanto sia speciale questa ricetta italiana, che necessita di una giornata di marinatura e

molta passione nella preparazione. Ma il risultato è da lasciar senza parole, magari se accompagnato ad un morbido purè di patate, aromatizzato con poca noce moscata...

Vediamo assieme come prepararlo...



## **BRASATO DI MANZO AL MASOT** **accompagnato al Masot (2007) La Costa**

**Preparazione:** *media*

**Ricetta per:** *6 persone*

**Cottura:** *3 ore*

**Preparazione:** *dal giorno prima*

**Costo:** *medio*

### **Ingredienti:**

#### **per il brasato:**

- 1 kg di polpa di manzo;
- 60 gr di pancetta, tagliata a listarelle;
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva;
- 30 gr di burro;
- 1 mestolo di brodo;
- 1 carota;
- farina;
- 1 bicchierino di vino Marsala;
- sale e pepe.

### **per la marinatura:**

- una bottiglia di Masot La Costa (2007);
- 1 cipolla;
- 1 carota;
- 1 costa di sedano;
- 1 spicchio d'aglio;
- 2 chiodi di garofano;
- 1 foglia di alloro;
- 3 grani di pepe.

≈≈≈

### **Preparazione:**

**Iniziamo con una buona marinatura della carne.** Dopo aver avvolto un bel pezzo di polpa di manzo con listarelle di pancetta e rondelline di carota, legate il tutto e adagiate la carne in una terrina di vetro. Unite tutti gli ingredienti e le spezie per la marinatura e versate dolcemente il *Masot La Costa (2007)*. Riponete in un luogo fresco, ricordando ogni tanto di rigirate la carne per uniformare la marinatura e la frollatura.

**Togliamo la carne dalla marinatura.** Il giorno successivo togliete la carne dal bagno di marinatura ed infarinatela per bene. Rosolatela in una casseruola con l'olio extravergine d'oliva. Togliete le verdure dalla marinatura e tagliatele a pezzettini piccoli e fatele imbiondire in una padella con poco burro. Aggiungete ora alla carne il liquido della marinatura, regolate di sale e pepe, grattugiati rigorosamente freschi da mulinello, e fate cuocere a fiamma bassissima per un paio d'ore.

**Aggiungiamo ora le verdure.** Passate le due ore frullate a parte le verdure precedentemente imbiondite ed aggiungetele al liquido di marinatura, che ormai avrà iniziato a restringersi sensibilmente. Quando vedrete che la marinatura è evaporata quasi del tutto unite il brodo poco alla volta.

**Terminiamo la cottura.** Lasciate sul fuoco, dall'aggiunta delle verdure, ancora per circa mezzora, un'ora al massimo, a seconda del vostro grado di cottura preferito. Terminato di cuocere, togliete la carne, affettatela e disponetela in un piatto da portata. Passate il liquido restante al setaccio e rimettetelo su di un fuoco dolce, aggiungete il vino Marsala, mescolate un attimo e unite al brasato nel piatto per umettarlo per bene. Un compagno di piatto perfetto sarà un soffice purè di patate appena preparato ed aromatizzato con una spolveratina di noce moscata.

### **Abbinamento:**

Il Brasato di Manzo al vino rosso è uno dei piatti principe della cucina italiana. Per questo accostiamo con piacere il [Masot \(2007\) La Costa](#). Elegante e nobile nei suoi profumi accompagnerà questa pietanza succulenta in tutte le sue sfumature di gusto regalandovi un piacere indescrivibile.



Rodolfo Moro  
Cantina "La Costa"  
Villa Enrico  
Fara Vicentino (VI)