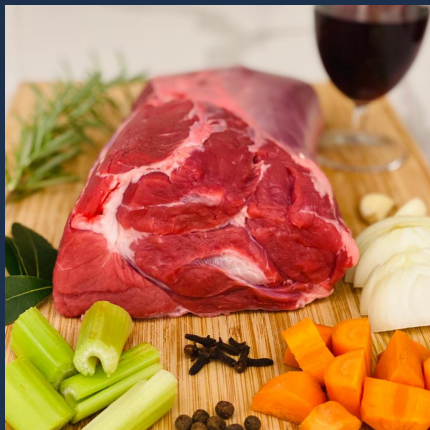


# CUCINA CON NOI

## BRASATO AL BAROLO



### Ingredienti:

- 1 kg di sottopaletta
- 1 bottiglia di Barolo
- 2 cipolle a fette
- 2 carote a pezzi
- 1 costa di sedano
- 1 spicchio d'aglio
- 2 chiodi di garofano
- 1 cucchiaino raso di cannella
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di alloro
- 4 grani di pepe
- Burro
- Olio
- Farina
- Sale

### Procedimento:

- 1) Mettete a marinare la carne nel Barolo in una ciotola insieme a tutte le verdure, agli aromi e alle spezie e lasciatela marinare per una notte intera in frigorifero.
- 2) Il giorno dopo estraete la carne dalla marinatura, infarinatela leggermente e fatela rosolare con il burro e l'olio in una casseruola.
- 3) A questo punto aggiungete tutta la marinatura, comprese le verdure e gli aromi, salate e fate cuocere il tutto per circa 2 ore coprendo con il coperchio. Di tanto in tanto giratela e, se è necessario, allungate con un po' d'acqua.
- 4) Trascorso il tempo necessario, prendete la carne e tagliatela a fette spesse. Frullate le verdure e una parte del fondo di cottura, in modo da creare una crema.
- 5) Impiattate le fette di brasato, versateci sopra un po' di crema e un po' di fondo di cottura e servite accompagnando il tutto con del purè.

**Seguite le nostre pagine Facebook e Instagram per rimanere aggiornati sulle nuove ricette e sulle offerte dei nostri punti vendita!**

## PUNTI VENDITA DALF CARNI

Molassana, Piazzale Bligny 2 - 010 8386191

Sampierdarena, Corso Martinetti, 50R - 010 463848

Sampierdarena, Via Carlo Rolando, 178R - 010 419718

Bolzaneto, Via Asolone, 32R - 010 3030961

Via San Martino 146/148R - 010 4711342

Sestri Ponente, Via A. Catalani 28r - 010 4711650

*Vuoi ricevere l'ordine direttamente a casa?*

*Ordina qui: [www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it](http://www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it)*

*O chiama il numero 379 1821763 (attivo dal lunedì al venerdì dalle ore 8 alle ore 13)*



**DALF CARNI A CASA TUA!**  
Ordina su: [www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it](http://www.dalfeiltrofiaioadomicilio.it)

