

# "Brasato al Montepulciano" (Chieti)



Ingredienti per 4 persone

1 kg di spezzatino di campanello di vitellone  
1 carota  
1 costa di sedano  
1 cipolla media  
1 rametto di rosmarino  
2 foglie d'alloro  
2 chiodi di garofano  
1 stecca di cannella  
1 litro di montepulciano d'Abruzzo  
60 gr di burro  
pepe in grani q.b.  
sale q.b.



## PREPARAZIONE

Per prima cosa **mettere lo spezzatino** in un contenitore con **sedano, carote, cipolla, rosmarino, alloro, chiodi di garofano, cannella, pepe in grani** e ricoprite il tutto con il vino lasciando marinare almeno 6 ore.

Passato il tempo di marinatura, prelevare solo i pezzi di carne e scolarli bene, possibilmente tamponatelo con della carta. Tutto il rimanente, cioè vino e aromi, tenerli da parte. In un tegame a bordo alto mettere il burro, poi la carne e lasciare rosolare esternamente.

Adesso **il vino** con tutto quello che abbiamo tenuto da parte, versarlo **nel tegame con la carne**, aggiustare di sale e **cuocere a fuoco medio basso** per 1 ora e 1/2 mescolando di tanto in tanto.

A fine cottura filtrare il liquido in una ciotola e togliendo gli aromi, ma tenendo da parte solo cipolla, carote, sedano e vino. Mettete la carne senza niente nel tegame di cottura senza riprendere la cottura. Gli aromi tenuti da parte con il vino, frullarli con il frullatore ad immersione ottenendo una crema. **Versare la crema ottenuta direttamente sulla carne**, cuocere per qualche minuto a fuoco basso mescolando spesso in modo da fare **accorpare bene la crema alla carne**. Versare in un gran piatto di portata e buon appetito.