



## RICETTA: BRASATO ALLE CAROTE E FUNGHI



Portata: Secondi piatti

Olio Bertolli: Robusto

Difficoltà: Difficile

Tempo di preparazione: 20 min.

### Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di polpa di manzo
- 1 kg di carote
- 1 manciata di funghi porcini secchi
- 6 cucchiaini d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO
- 1 cipolla
- 2-3 chiodi di garofano
- 1 costa di sedano
- 1 rametto di rosmarino
- 2 foglie di alloro
- 1 bicchiere di vino rosso corposo
- brodo vegetale q.b.
- sale
- pepe

### Olio consigliato:



Robusto

### Preparazione:



Monda carote e cipolla, taglia le carote a tocchetti (1) e trita la cipolla molto finemente (2). Cospargi abbondantemente la carne di sale e pepe (3).



Scalda 4 cucchiaini di olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO in una casseruola, unisci la carne e falla rosolare in modo uniforme (4), girandola ogni tanto. Togli la carne dal fuoco e tienila da parte in caldo. Fai imbiondire la cipolla nella stessa casseruola per qualche minuto (5). Unisci le carote, il sedano, l'alloro e i funghi ammollati 10 minuti in acqua tiepida (6), profuma con i chiodi di garofano e il rosmarino e lascia insaporire per qualche minuto ancora, mescolando ogni tanto.



Rimetti la carne nella casseruola, bagna con il vino rosso (7), regola di sale e pepe e prosegui la cottura per un paio d'ore, aggiungendo man mano, quando necessario, un po' di brodo vegetale caldo (8). Trascorso il tempo, leva la carne e lasciala raffreddare. Togli i chiodi di garofano e l'alloro (9).



Frulla le verdure (10). Taglia la carne a fette (11), rimettile nella casseruola ad insaporirsi con il sugo (12) e scalda facendo restringere se necessario. Servi con un filo d'olio extravergine BERTOLLI ROBUSTO.