

Guanciale di vitello brasato

Per 4 persone

Ingredienti:

1 kg di guanciale di vitello
100 gr farina di frumento
250 gr di cipolle rosse
300 gr di carote
100 gr di gambo di sedano
Porro
3 spicchi d'aglio, ben tritati
1 rameetto di rosmarino
2 foglie di alloro
2 l di vino rosso robusto (Lagrein)
Concentrato di pomodoro
2 l brodo di carne
1 patata
Olio di oliva
Sale e pepe macinati

Preparazione:

Pulire bene il guanciale, speziare con sale e pepe e spolverare con la farina. Arrostire bene nell'olio di oliva bollente la carne su tutti i lati. Aggiungere le verdure (carote, porro, sedano, cipolle) e le spezie (aglio, rosmarino, alloro) e arrostire a fuoco lento. Sfumare con il vino rosso e far ridurre a metà il fondo di cottura. Unire il concentrato di pomodoro e versarvi il brodo di carne. Cuocere il guanciale di vitello nel fondo di cottura per circa 1 ½ ora a fuoco lento.

Per legare il fondo di cottura aggiungere la patata grattugiata. Togliere il guanciale stufato e passare il sugo. Infine far restringere ancora per 5 minuti e aggiustare con sale e pepe macinato. Tenere caldo il guanciale nel sugo sino al momento di servire.

Consiglio:

come contorno suggeriamo un purè di patate e tuberi o un risotto alle erbe.