

# Guanciaie di vitello brasato

Per 4 persone

## Ingredienti:

1 kg di guanciaie 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 rametto 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 guanciaie, 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 guanciaie 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 guanciaie stufato e passare il sugo. Infine far restringere ancora per 5 minuti e aggiustare con sale e pepe macinato. Tenere caldo il guanciaie nel sugo sino al momento di servire.

## Consiglio:

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