

# LE NOSTRE RICETTE

SECONDO PIATTO

## Brasato al Bus delle Fate

### Ingredienti per 6 persone

Manzo (cappello del prete) 1 kg

Bus delle Fate 1 bottiglia

Cipolla 1

Carote 2

Sedano 1 costa

Salvia - rosmarino 1 rametto

farina - sale - pepe - olio q.b.



### Procedimento

Preparate le verdure tagliate finemente e tenetele da parte. Infarinate leggermente la carne e fatela rosolare in una padella con un filo d'olio su tutti i lati, finchè risulterà dorata. In una casseruola capiente versate dell'olio, quando sarà caldo aggiungete le verdure e la carne appena rosolata. Unite salvia e rosmarino e fate insaporire a fiamma vivace per qualche minuto. Versate il Bus delle Fate e un bicchiere di brodo caldo. Procedete con la cottura con il coperchio e a fuoco basso per 4 ore, girate la carne di tanto in tanto e se la salsa si restringe troppo, aggiungete del brodo. Per impiattare tagliate la carne a fette e versate il sugo di cottura, magari con delle fette di polenta.

### Note

Vi consigliamo di accompagnare il brasato con il nostro Merlot D.O.C. Piave.



CENETAE

commerciale@cenetae.it - www.cenetae.it