
Stufato al Cannonau

Posted by chefnicolò - 2008/03/30 14:41

Stufato al Cannonau

<http://img172.imageshack.us/img172/9375/brasatowx3.jpg>

Ingredienti

1Kg cappello del prete
500 ml di Cannonau
100 g fondo bruno
2 carote
2 coste di sedano
1 cipolla fresca
1 spicchio d'aglio
1 mazzetto odoroso (rosmarino,salvia,alloro,mirto)
1 cucchiaino di farina
Lardo di colonnata
Sedano rapa
Cicoria selvatica
Olio evo
Sale e pepe

Preparazione

Con l'aiuto di un ago lardellatore,steccare la carne con bastoncini di carota,sedano rapa,lardo di colonnata e qualche costa di cicoria selvatica,parare ai lati la carne e legarla con dello spago da cucina,passare la carne nella farina,scuotere in modo da eliminare l'eccesso e passare in un tegame caldo,unto con un filo d'olio evo,far rosolare per bene,togliere la carne,scolare il grasso in eccesso e unire un battuto di carota,sedano,cipolla fresca e aglio,far rosolare per bene insieme al mazzetto odoroso ben legato con spago da cucina,unire la carne,insaporire con sale e pepe,alzare la fiamma e bagnare con il vino rosso,passare il tegame in forno a 160-170° per circa 2 ore,girando di tanto in tanto la carne.

A questo punto tirare via la carne e il mazzetto odoroso,frullare con l'ausilio di un frullatore ad immersione il fondo di cottura,versarlo su di una padella pulita e farlo ridurre a fuoco basso,con l'aggiunta del fondo bruno,intanto eliminare dalla carne lo spago e con un coltello ben affilato tagliare a fette non troppo spesse lo stufato.

Impiattare mettendo le fette di carne su un lato del piatto,nappare con il fondo ristretto e accompagnare con patate arrosto con salvia e rosmarino.

Re:Stufato al Cannonau

Posted by Alessandra - 2008/03/30 20:11

<http://www.fantasygif.it/CibiBevande/cuisinier012.gif>ma si puo',appena aperti gli occhi vedere queste meraviglie????????????????????

è mooooooooooolto invitante!!!!!!!!!!!!!!

peccato che siamo lontani,altrimenti mi invitavo a pranzo!!!!!!!!!!!!!!

ciao Niccolò,e<http://www.fantasygif.it/Saluti%20e%20Auguri/Buonadomenica/bd12.gif>

Re:Stufato al Cannonau

Posted by chefnicolò - 2008/03/30 20:19

Grazie Alessandra,saresti la benvenuta,ad ogni modo è davvero forte questa gift con il cappello che va a fuoco:laugh:
:laugh:

Buona Domenica

Re:Stufato al Cannonau

Posted by Grazia1975 - 2008/03/31 02:58

Interessantissima ricetta, non l'avevo mai sentita...

Quindi...è come il brasato al barolo per il piemonte... piu' o meno...

ottimo... assolutamente da provare...

Grazie Nicolo', come sempre ottimi consigli

Grazia

=====

Re:Stufato al Cannonau

Posted by chefnicolò - 2008/03/31 03:31

Si Grazia il concetto più o meno è quello del Brasato, fatta eccezione per la lardellatura.

=====