

Brasato di manzo con carote: favolosa ricetta di Tessa Kiros



Bicchiere [Ivv](#)
Casseruola [le Creuset](#)



Alla domenica ho più tempo per stare in cucina...e più voglia.

Il pranzo domenicale è qualcosa di bello e gratificante, da gustare ed assaporare insieme, con calma, senza problemi di tempo e di orologio...si chiacchiera, si scherza o si discute, ma si sta volentieri intorno ad un tavolo per assaporare il cibo e la voglia di fare famiglia.

Con i ritmi settimanali scolastici e lavorativi, contando poi il fatto che spesso mio marito non c'è perchè è via per lavoro, questi momenti diventano davvero molto preziosi...cerco quindi di coltivarli con amore, anche cucinando piatti che fanno felici i miei commensali.

Come gli umidi per esempio...gli stracotti, i brasati, gli ossobuchi...piatti della tradizione lombarda, e che noi amiamo tanto, magari accompagnati da una bella polenta fumante.



Questa ricetta, come sottolineo nel titolo del post, è davvero favolosa.

In poco tempo ho preparato un brasato saporito e meraviglioso...non avrei mai pensato che [Tessa](#) (che io adoro!) di origine cipriota e finlandese potesse darmi finalmente la ricetta dello stufato ideale!

Ebbene, credetemi è stato così!!!

Da ora in poi il mio brasato sarà questo, sempre e comunque.

La ricetta è tratta dal suo meraviglioso libro ["Ricordi in cucina"](#), un libro che ho letto e riletto più volte, non solo

per le ricette, ma anche per il piacere di scoprire la sua cultura, vita e famiglia.



“Dopo un paio d’ore di cottura, questo stufato sarà morbidissimo e si sarà formata un bel pò di salsa. E’ meraviglioso servito col purè alla salvia e rosmarino...Decidi tu se lasciare un pò di grasso alla carne o no-anche io a volte lo lascio e altre no.”

Tessa

Ingredienti: (con qualche mia piccolissima modifica)

3 cucchiaini di olio d’oliva extravergine per me [Dante 100% italiano](#)

750 gr di controgirello di manzo tagliato a dadi di 3 cm io ho utilizzato il cappello del prete

mezza cipolla bianca tagliata finemente (io l'ho tritata)
20 gr burro
2 spicchi d'aglio tritati (io non li ho messi perchè noi non lo digeriamo)
4 rametti di timo
125 ml vino rosso leggero
125 ml passata di pomodoro in scatola, io ho utilizzato questa fantastica [salsa di pomodoro ciliegino di Agromonte](#)
3 carote, pelate e tagliate a pezzi di 3 cm in diagonale

Preparazione:

Scaldare l'olio in una casseruola che possa andare sul fornello.

Io ho utilizzato la [mia](#) di [Le Creuset](#) in ghisa smaltata, specializzata per questo tipo di lente cotture!

Metterci il manzo e rosolarlo bene a fuoco alto finchè prende un colore oro scuro su tutti i lati, salando le parti man mano che sono pronte.

Aggiungere la cipolla e soffriggerla finchè è ben rosolata e diventa leggermente appiccicosa.

Unire il burro a pezzettini, l'aglio (se si vuole), il timo e cuocere sinchè il profumo dell'aglio comincia a farsi sentire (una decina di minuti circa).

Versare il vino e cuocere finchè è evaporato, poi aggiungere la passata di pomodoro.

Aggiungere 750 ml di acqua calda e portare ad ebollizione.

Mettere il coperchio, abbassare la fiamma al minimo e lasciar sobbollire per un'ora e mezza / due ore, dando una mescolata di tanto in tanto.

La carne dovrebbe essere bella morbida, e ci dovrebbe essere una bella quantità di liquido.

Aggiungere le carote e cospargerle con un pò di sale; cuocerle senza coperchio per altri 30 minuti circa, finchè risultano ben cotte ma non spappolate.

La carne deve risultare tenera e il sugo restringersi, per diventare bello denso.

Togliere dal fuoco, lasciar riposare 10 minuti circa col

coperchio e servire...

...noi l'abbiamo accompagnata con una [polenta bianca della Molino Rossetto](#), ma ci sta a meraviglia anche un bel purè, come consiglia Tessa...sbizzarritevi!



Con questa ricetta mi piacerebbe partecipare al contest di [Burro e miele](#) Lo stufato, in collaborazione con [Gualtiero Villa](#) e [Teatro 7](#)



Buon lunedì e inizio settimana a tutti...quali progetti avete all'orizzonte?????

Alla prossima!

Simona