

Polenta Taragna e Brasato al Barolo

Categoria : Secondo

Pubblicato da [D.N.](#) in 19/1/2011

Ingredienti per il brasato - Almone circa 3 kg - carote 5 - sedano 4 coste - cipolle 3 - aglio 2 spicchi - chiodi di garofano 2 - rosmarino un bel ramo - salvia un rametto - olio - burro - barolo 2 litri



Ho messo la carne a marinare con tutti gli ingredienti in frigorifero per 48 ore.

Ho tolto la carne dalla marinatura l'ho poi asciugata con carta da cucina tamponando bene.

Ho scelto un tegame in grado di contenerla perfettamente, ho aggiunto olio e poco burro, quindi ho aggiunto il pezzo di carne e ho fatto rosolare prima da un lato e poi dall'altro a fuoco vivace.

Ho aggiunto le verdure scolate dal vino e le ho fatte rosolare insieme alla carne.

A questo punto aggiungere anche il vino della marinatura, per almeno 10 minuti tenere la fiamma alta in modo che l'alcool del vino evapori per bene.

Ho abbassato al fiamma, coperto il tegame ed ho lasciato cuocere per circa 2 ore e 30 minuti.

Quando il brasato è pronto lo si lascia raffreddare e si taglia a fette.

Con il frullatore ad immersione ho tritato tutte le verdure.

Far restringere la salsa se necessario.

Ingredienti per la Polenta Taragna

- 850 grammi di farina mista (la trovo già pronta)

- 4 litri di acqua

- 800 grammi di Branzi (a casa nostra si è sempre usato questo formaggio che viene prodotto in alta Val Brembana sostituibile con il Bitto o con l'Asiago)

- 450 grammi di burro

- sale

Mettere a bollire l'acqua nel paiolo con un pugno di sale, prima che inizi a bollire con l'aiuto di una frusta si versa la farina facendo attenzione che non si formino i grumi.

Nel frattempo che la polenta cuoce ho tagliato a dadini il burro e il Branzi.

Ho fatto cuocere la polenta per 45 minuti e poi tolto il paiolo dal fuoco ho aggiunto burro e formaggio ed ho lasciato sciogliere.

Ed ecco il piatto pronto e servito in tavola: brasato da una parte e taragna dall'altra.