

Gli editoriali.

Come cucinare il brasato

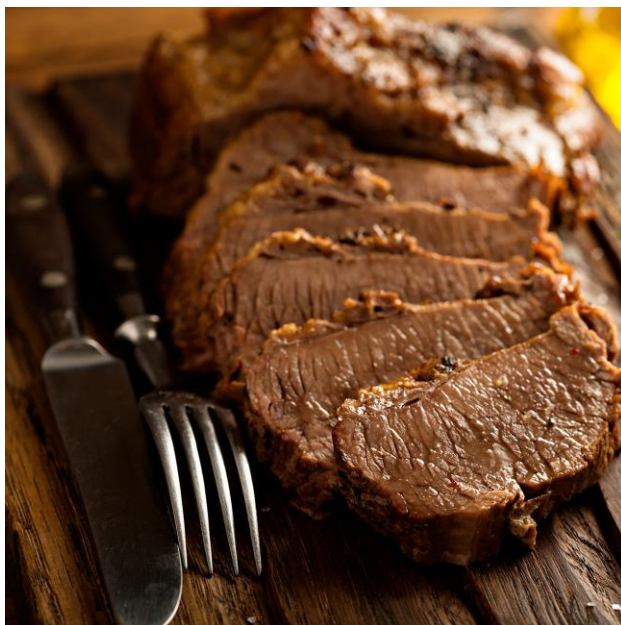
Scopri come cucinare il brasato, dalle varie fasi della preparazione, fino al condimento e alle varianti: ecco tutti i segreti per un piatto perfetto!

Il **brasato** è un **secondo di carne** tipico della tradizione gastronomica italiana. Si può preparare in vari modi e di solito si porta in tavola in occasioni speciali, come ad esempio durante le feste, perché richiede una **cottura molto lunga**; in realtà, è perfetto in qualsiasi periodo, magari realizzando ogni volta una variante diversa. Vediamo, quindi, **come cucinare il brasato nel modo giusto** e qualche variante da provare.

Le origini del brasato

Prima di imparare come si fa il brasato, è bene conoscerne la storia. Questo piatto ha **origini contadine** e il suo nome deriva dalle **braci**, perché è proprio sulle braci che veniva effettuato il processo chiamato, appunto, "**brasatura**".

Sebbene oggi sia apprezzato e preparato in tutta Italia, il brasato è un **piatto simbolo della cucina delle regioni del Nord** del Paese, dove viene spesso servito accompagnato dalla **polenta**. In particolare, il brasato è diffuso soprattutto nella **cucina piemontese**, dove viene accompagnato da **vini tipici** di questo territorio, come il **Barolo**, il **Barbaresco** o il **Barbera**.



Come si cucina il brasato

Vediamo adesso quali sono le basi per preparare un brasato perfetto. Innanzitutto, bisogna sapere che questo piatto solitamente si prepara con **carni di manzo**, meglio se **ricche di tessuto connettivo** in quanto questo si scioglie durante la cottura, rendendo la carne ancora più morbida e gustosa.

I **tagli di carne migliori** sono la **polpa di spalla**, il **pesce o campanello**, il **reale o coppa** e il **cappello del prete**, un altro taglio di spalla perfetto, tra le altre cose, anche per stufati, bolliti e arrostiti. In alternativa, si possono utilizzare anche tagli come la **noce** o lo **scamone**, che però sono magri e dunque vanno **lardellati**, oppure il **garetto** o **muscolo**, che è ricco di tessuto connettivo.

Il brasato necessita di una **cottura attenta**, che deve essere realizzata con un'alta concentrazione di **liquidi** e possibilmente con una **pentola di ghisa**, di **coccio** o di **acciaio dal fondo spesso, alta ma non troppo ampia**, affinché la carne possa essere completamente immersa nel vino ma anche bene a contatto con le verdure e le spezie utilizzate nella preparazione. Questo metodo è di fatto una **stracottura** della carne, il cui scopo è quello di sfaldare le fibre della stessa affinché rilasci tutti i liquidi. Questi ultimi si mescoleranno alla salsa di cottura e poi verranno riassorbiti dalla carne stessa che, in questo modo, verrà **reidratata** e per questa ragione **si ammorbiderà**, risultando **tenera e saporita**.

Cucinare il brasato: gli step da seguire

Cucinare bene il brasato non è semplice ma neanche impossibile. L'importante è rispettare i **giusti tempi di marinatura e di cottura**. Questi sono i passaggi fondamentali da seguire per cucinare il **tipico brasato al vino rosso**:

- Metti a **marinare la carne** in una ciotola con **2 coste di sedano, 2 carote, 1 patata, 1 cipolla tagliata a fette, 2 foglie di alloro, mezzo spicchio d'aglio, bacche di ginepro, pepe** in grani, **cannella, chiodi di garofano, erbe aromatiche** e **un litro di vino rosso**. L'ideale sarebbe scegliere un vino buono, come ad esempio il **Barolo**, o comunque un vino invecchiato e strutturato, per ottenere una carne dal sapore corposo e aromatizzato al punto giusto.
- Ricopri il recipiente con la pellicola per alimenti e mettilo in frigorifero per **almeno 8 ore** (massimo 12). In questo modo la carne inizierà ad ammorbidirsi e assumerà anche tutti gli aromi che avrai aggiunto.
- Trascorso il tempo della marinatura, estrai la carne dalla ciotola e tamponala delicatamente con della carta assorbente per asciugarla.
- Filtra il liquido della marinatura e recupera le spezie e le verdure, tenendole da parte.
- Passa quindi alla fase di **rosolatura**: prendi una pentola e fai rosolare la carne con un po' d'olio extravergine d'oliva e un po' di burro a fuoco vivo, girandola spesso con una pinza, fino a quando non sarà ben rosolata, formando una **crosticina**. In questo modo la carne viene sigillata su ogni lato per trattenere i succhi.
- A quel punto, trasferisci la carne nella **pentola di ghisa** per la **brasatura**, aggiusta di **sale** e aggiungi le **verdure della marinata** e poi del **vino**, quello della marinatura se preferisci un sapore più forte, oppure del vino nuovo.
- Aggiungi anche le spezie della marinata e, se vuoi, anche altre spezie come timo, rosmarino o salvia, per dare ancora più sapore alla carne. Per raccogliere tutte le spezie e toglierle poi più facilmente è meglio utilizzare un **sacchettino di garza**.

- Porta la carne a bollire, poi abbassa la fiamma e prosegui la cottura **a fuoco lento per circa 2 ore per ogni chilo di carne**, girando di tanto in tanto. Il segreto di un buon brasato è proprio la **cottura lenta**, che consente alla carne di insaporirsi e ammorbidirsi al punto giusto.
- Verifica la cottura con una forchetta: se la carne risulterà morbida, allora sarà pronta, altrimenti prosegui la cottura ancora per un po'. Quando sarà ultimata, sposta la carne in un piatto da portata. Poi toglì il sacchetto con le spezie e **frulla il resto con il mixer** per creare una **salsa**.
- **Affetta il brasato**, lascialo intiepidire e poi condiscilo con la salsa.

Le ricette dei brasati

Quella che abbiamo visto è la ricetta del **brasato classico con il vino rosso e gli aromi**. In realtà, il brasato può essere preparato in tante varianti diverse, realizzate a partire dalla **scelta del vino**, in quanto ciascun vino conferirà un sapore diverso alla carne. Il brasato può essere preparato, ad esempio, non solo con **vari tipi di vino rosso**, ma anche con del **vino bianco**, meglio se secco e leggermente frizzante, come un **Vermentino** o un **Pinot nero**, che conferirà alla carne un sapore diverso e meno forte rispetto al vino rosso. Il brasato può poi essere accompagnato, oltre che dalla polenta, anche da **patate al forno**, da un **purè di patate** oppure **verdure** saltate in padella o grigliate. Vediamo ora due ricette di varianti del brasato tra le più diffuse.

Il brasato ai funghi

Il **brasato con i funghi** è una ricetta perfetta per l'autunno e l'inverno. La carne va sempre marinata e rosolata come abbiamo già visto; in più, vanno preparati i **funghi misti** oppure, se preferisci, i **funghi porcini**, cuocendoli **in padella** con uno spicchio d'**aglio** e del **prezzemolo** tritato. Va poi preparato anche del **brodo vegetale**. Come ultimi step, prendi un mestolo abbondante di brodo, versalo in una ciotola e aggiungi tre cucchiaini di passata di **pomodoro** o di concentrato di pomodoro. Unisci poi questa salsa alla carne nella pentola e prosegui la cottura. A cottura ultimata, toglì la carne, disponila su un piatto da portata e tagliala a fette. Frulla con un mixer la salsa rimasta nella pentola e poi unisci i funghi. Con questa preparazione condisci poi le fette di carne e servi in tavola.

Il brasato alla zucca

Il **brasato alla zucca** è una variante tipica dell'autunno. Per prepararlo segui questi step: prepara un classico **brodo vegetale**, poi pulisci e sbuccia la zucca, tagliandola infine a cubetti. Taglia una cipolla a fettine sottili e falla soffriggere in un tegame con dell'olio. Aggiungi poi la carne, facendola rosolare su tutti i lati. Sfuma la carne con il **vino rosso** e poi aggiungi i cubetti di zucca e il brodo vegetale. Aggiungi del **rosmarino**, del **sale** e del **pepe**, poi copri con un coperchio e fai cuocere a fuoco lento per 2 ore circa, girando di tanto in tanto sia la carne che la zucca. Verifica la cottura con una forchetta e quando la carne sarà morbida trasferiscila su un piatto da portata e tagliala a fette. Con il mixer frulla la zucca insieme al fondo di cottura, per realizzare così la **salsa** con la quale condire la carne.

