Brasato della Nonna Bettina con Polenta gialla

Ingredienti per 4 persone:

Per la carne:

- 800 gr. di magatello o codone di manzo
- Pepe nero q.b.
- Sale q.b.
- Noce moscata da grattare (non già in polvere!)

- ½ cipolla bianca
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 50 gr. di pancetta steccata tagliata a fette sottili
- Olio evo
- 50 gr. di Burro
- 1 bicchiere di vino rosso (consigliamo Rosso di Valtellina o IGT)
- 500 gr. di passata di pomodoro
- 1 cucchiaio di concentrato

Per la Polenta gialla:

- 500 gr. di farina bramata o di Storo
- 2 litri di acqua
- 1 presa di Sale grosso
- 50 gr. di burro - facoltativo

Tempi: Preparazione e cottura 2 ore circa

Preparazione:

Prendete un tegame a due manici dai bordi alti e irrorarlo con due giri di olio, adagiarvi il pezzetto di burro.

Sminuzzate la cipolla, la carota e la costa di sedano e distribuite il composto nel tegame.

Prendete la carne, massaggiatela con il sale e il pepe e adagiatela successivamente nel tegame: grattate abbondante noce moscata sulla carne girandola su se stessa per distribuire la noce moscata su tutti i lati.

Avvolgete la carne con le fette di pancetta e cuocete a fiamma media.

Rosolate bene la carne su tutti i lati e sfumate con il bicchiere di vino rosso.

Quando il vino è del tutto evaporato aggiungete la salsa di pomodoro, il cucchiaio di concentrato, aggiustate di sale e cuocete a fiamma bassa per circa 40 minuti.

Se il sugo dovesse rapprendersi troppo durante la cotture aggiungete mezzo bicchiere d' acqua.

Nel frattempo preparate la polenta gialla:

Mettete a bollire 2 litri d'acqua in una pentola capiente antiaderente dai bordi alti: se non disponete del tradizionale paiolo.

Salate con una bella presa di sale grosso.

Abbassate o addirittura spegnete il fuoco: questo servirà a non avere più le bolle nell' acqua e scongiurerete così la formazione di grumi!

Incominciate a versare a pioggia la farina, mescolando rapidamente con la frusta.

Terminato di versare la farina, mescolando sempre molto bene (nello stesso verso e dal basso verso l'alto), alzate il fuoco facendo attenzione agli schizzi.

Cuocete per 45-60 minuti, a fuoco sempre ben sostenuto.

Tornate ad occuparvi del brasato. Dopo 40 minuti togliete il brasato dal tegame e disponetelo su un tagliere per farlo intiepidire.

Tagliate il brasato in fette sottili e ridisponetele nel tegame, lasciate insaporire a fiamma bassa per altri 20 minuti.

Controllate ora la polenta: è cotta quando si stacca perfettamente dalle pareti della pentola.

A piacere potete aggiungere 50 gr. di burro.

Voltatela con un colpo secco sul tagliere.

Servite il brasato ben caldo accompagnato dalla polenta.

Vino per l'Abbinamento Perfetto: Fruttaio Cà Rizzieri Sforzato di Valtellina Docg

Temperatura di servizio: 18° in capaci bicchieri che valorizzino il profilo aromatico