

Печеня із яловичини у Бароло (Brasato al Barolo)

Печеня в Бароло (Brasato al Barolo) - одна з класичних страв П'ємонту, Італія.

Прекрасна страва для любителів м'яса з багатим смаком. Добре приготована, ароматна і пряна печеня, що тане в роті, стане ідеальною стравою в холодні місяці. Її подають на великі свята і коли хочуть вшанувати особливого гостя.

Яловичину готують традиційно у вині Бароло, проте, коли ви вирішили замінити його на інше, важливо правильно вибрати заміну, адже вино має бути міцним, з насиченим яскравовираженим смаком.

Бароло – одне з найзнаменитіших італійських вин. Його виробляють в регіоні П'ємонт, що у північній Італії з винограду Неббіоло. Це червоне вино завжди ідеально підходить до червоного м'яса та дичини. У букеті Бароло відчувається аромат троянд і смоли. Таніни, що у великій кількості містяться в Бароло, добре взаємодіють з білками і жирами та їх терпкий смак пом'якшується.

Що ж стосується походження яловичини, тушкованої в Бароло, про цей рецепт відомо не так багато, навіть якщо метод тушкування м'яса у вині був відомий ще в давнину. Звичайно, вино Бароло надає страві особливий смак та аромат. Тому печеня в Бароло є однією з найвідоміших страв, по гідності оцінених рецептів всієї італійської кухні. Подають цю основну страву з класичним картопляним пюре, запеченою картоплею, відварним рисом чи з полентою і з великим асортиментом сезонних овочів.

-
- 1-2 кг яловичини (товстий край, лопатка, огузок)
 - 750 мл (1 пляшка) вина Бароло
 - 2 моркви
 - 2 пагони селери
 - 1 цибуля
 - 1 гілочка розмарину

- 3 гвоздики
- 2 зубчики часнику
- 2 лаврові листки
- 4 горошини чорного перцю
- 1 паличка кориці до смаку
- 40 гр вершкового масла
- 4 столові ложки оливкової олії
- сіль до смаку

Першим кроком у підготовці печені у Бароло, потрібно замаринувати м'ясо: великий шмат м'яса протерти паперовим рушником від будь-яких залишків крові і помістити у велику миску.

Очистити овочі й нарізати їх великими шматками. Перекласти їх у миску з м'ясом, додати спеції та влити вино, накрити кришкою чи поліетиленовою плівкою і нехай маринується протягом 12 і більше годин в прохолодному місці.

Щоб м'ясо краще набрало смаку спецій і овочів та значно пом'якшало, останні пів доби його маринують при кімнатній температурі.

Опісля, вийняти м'ясо з маринаду, викласти на дошку і акуратно насухо промокнути паперовим рушником.

Розтопити масло в глибокій каструлі з оливковою олією і обсмажити яловичину приблизно протягом 5 хвилин з кожного боку до золотистої кірки, яка зазвичай утворюється при обсмажуванні.

Відцідити чи вибрати овочі та спеції з маринаду й додати до м'яса, обсмажувати їх із м'ясом протягом 15 хвилин, щоб вони почали пом'якшуватися. Коли все добре обсмажилось, посолити.

Залити м'ясо і овочі маринадом, накрити кришкою, закип'ятити на повільному вогні та тушкувати що найменше 2 години на слабкому вогні. Після того, як м'ясо готове, вийняти із каструлі та тримати його в теплі.

Тим часом приготувати соус. Вийняти із овочів лаврові листки, корицю, гілки розмарину, занурити блендер у каструлю де готувалося м'ясо і добре перетерти усі овочі з вином. Якщо соус утворився рідким, то залишити його

на повільному вогні, щоб при википанні загустився.

Скуштувати соус на сіль. Нарізати яловичину тонкими скибочками викласти на гарячий таріль та полити кип'ячим соусом.















