

Brasiera con coperchio in alluminio

Catalogo Agnelli: art. 177 bis
Catalogo Fasa: art. 020029



IDEALE PER:

- Brasare

VALUTAZIONI:

- Buona durata nel tempo
- Abbastanza maneggevole date le dimensioni
- Versatilità limitata
- Non richiede manutenzione
- Garantisce una distribuzione uniforme del calore

CONSIGLI:

La funzione principale è quella di brasare grossi pezzi di carni rosse. Per le sue dimensioni può essere utilizzata anche per glassare un numero consistente di polli e faraone o abbondanti verdure in un'unica cottura.

Se dotata della griglia sul fondo è utile per la pastorizzazione di prodotti in vasetto come confetture e conserve.

Viene utilizzata sia in forno trivalente che in quello tradizionale a seconda delle dimensioni.

Misure: da 40 x 28 a 80 x 50 cm. - spessore mm. 3

Reale di manzo brasato con polenta ricca

TECNICA DI COTTURA:

brasare

METODO:

brasare

STRUMENTI DI COTTURA:

Brasiera con coperchio in alluminio

STRUMENTI COMPLEMENTARI:

- Paiolo in rame non stagnato
- Padella in alluminio

PREPARAZIONE:

Pelare carote sedano e cipolla. Tagliarle a pezzi grossolani. In una brasiera di alluminio versare un goccio di olio e fare rosolare le verdure. Aggiungere la carne salata e pepata. Rosolare la carne per alcuni minuti e bagnare con vino rosso. Aggiungere il fondo e coprire la brasiera. Infornare e cuocere a 170° bagnando spesso la carne con il suo fondo.

il brasato sino a quando risulterà tenero senza però sfilacciarsi. In un paiolo di rame non stagnato portare l'acqua ad ebollizione. Versare la farina rimstando continuamente in modo che non faccia grumi. Cuocere per circa un'ora e unire il branzi a pezzettini. In una padella di alluminio rosolare la salvia con il burro e unirla alla polenta. Servire la polenta al centro del piatto con sopra il brasato.

INGREDIENTI

Reale di manzo	gr. 1200
Sedano	gr. 120
Carote	gr. 100
Cipolla	gr. 100
Mazzetto aromatico	n. 1
Vino rosso	gr. 1000
Fondo bruno	gr. 350
Sale e pepe	q.b.
Alloro	gr. 1
Ginepro	gr. 1
Farina di mais	gr. 300
Acqua	gr. 1500
Branzi	gr. 250
Erba salvia	gr. 2
Olio extra vergine d'oliva	q.b.
Burro	q.b.

