

## Guancia di manzo brasata profumata all'arancia

di Iolanda Maggio 12/12/20



**Variazione agrumata per un piatto invernale classico, realizzato dallo chef Matteo Giudici, che serviamo accompagnandolo con il Salina Rosso 2018 Colosi.**

**Ingredienti per 4 persone:**

*4 guance di manzo da 250 gr l'una; 100 gr di burro, 20 gr di olio extra vergine d'oliva, la scorza di 1 arancia, 2 zucchine, 2 carote, 1 patata media, 2 coste di sedano, 1 cipolla, 20 gr di farina 00, 1 spicchio d'aglio, 10 gr di cacao amaro,*

*sale e pepe qb, brodo vegetale qb, 1 bottiglia di vino rosso, un mazzetto di erbe aromatiche.*

### **Procedimento:**

In una casseruola del diametro adatto a contenere le guance, aggiungete il burro, l'olio e la scorza dell'arancia, fate sciogliere il burro e rosolare la buccia dell'arancia che rilascerà tutto il suo profumo.

Nel frattempo mescolate la farina e il cacao e impanate le guance. Mettetele nella casseruola e fatele rosolare bene da tutti i lati.

Aggiungete la bottiglia di vino e portate a ebollizione. Quando l'alcol sarà completamente evaporato, aggiungete il brodo sufficiente affinché le guance siano completamente coperte dal liquido.

A questo punto aggiungete tutte le verdure tagliate a cubetti: il sedano, 1 carota, 1 zucchina, la cipolla, la patata e lo spicchio d'aglio. Infine il mazzetto aromatico. Abbassate la fiamma, coprire la casseruola con il coperchio e lasciate cuocere per circa 2 ore.

Passate le due ore, togliete le guance dal tegame, filtrate la salsa per eliminare le verdure e il mazzetto aromatico.

Nella stessa casseruola rimettete le guance insieme alla salsa filtrata e lasciate cuocere sempre a fiamma dolce per altri 50 minuti senza coperchio. Aggiungete a questo punto la zuccina e la carota rimaste tagliate a cubetti e lasciate andare per altri 10 minuti o finché le verdure saranno cotte.

Perfetto accompagnate a un purè di patate.

**Vino in abbinamento:**

*(a cura di Stefania Vinciguerra)*

**Salina Rosso 2018 Colosi**

Rosso rubino carico. Naso intenso con frutta rossa, un cenno di prugna, caffè, cacao amaro, note di tostatura. Leggeri cenni di macchia mediterranea. Sorso fresco, di medio corpo, con tannini morbidi e vellutati, buona persistenza.

*Zona di produzione:* Capo Faro nell'isola di Salina, Località Malfa e Porri (Isole Eolie), terreno vulcanico.

*Vitigni:* nerello cappuccio 50% e nerello mascalese 50% allevate a Guyot.

*Vendemmia:* tra la seconda e la terza decade di settembre.

*Vinificazione:* in acciaio inox. La maturazione inizia in botte grande per 6 mesi, per poi continuare per altri 6 mesi vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Affinamento in bottiglia 3 mesi.

*Gradazione alcolica:* 14% Vol.

*Temperatura di servizio:* 16-18° C

Abbinamenti consigliati: piatti di carne e formaggi dal gusto deciso.

**QUESTA RICETTA E' OFFERTA DA COLOSI**

