

## PEPOSO ALLA FORNACINA

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- vino rosso (180ml)
- aglio
- sale
- filetto di manzo (800g)
- ginepro
- concentrato di pomodoro (10 cucchiaini)
- alloro (4 foglie)
- pepe nero

### Come si prepara

Tagliare a pezzettini il muscolo di manzo e metterlo in un tegame da forno di coccio.

Aggiungere 10 spicchi d'aglio, 15 bacche di ginepro, il vino rosso, 1 cucchiaino di pepe nero, il concentrato di pomodoro, l'alloro, l'olio e il sale.

Mescolare molto bene con un cucchiaino, coprire il tutto con acqua calda e mettere in forno per 3 ore a 170 gradi.

**Difficoltà:** 1

**Tempo:** 180

### Tags

stufati, carne, peposo alla fornacina