

STRACOTTO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (2 cucchiaini)
- farina (15gr)
- aglio
- sale
- rosmarino
- burro (35gr)
- 1 sedano
- 2 cipolle
- 2 carote
- 2 foglie d'alloro
- bacche di ginepro
- pepe nero
- spezzatino di manzo (650gr)
- barbera (650ml)
- marsala secco (65ml)

Come si prepara

In una terrina affettare le cipolle, il sedano e le carote, uno spicchio d'aglio, un rametto di rosmarino, due foglie d'alloro, alcune bacche di ginepro, il sale e il pepe in grani.

Coprire il tutto con del vino Barbera e immergervi la carne, lasciandola insaporire per 12 ore, girandola di tanto in tanto.

Trascorso il tempo della marinata, togliere il pezzo di carne, e filtrare il vino.

Raccogliere il trito e gli odori in un tegame con il burro e 2 cucchiai d'olio, lasciare appassire dolcemente quindi unire il manzo.

Rosolare la carne da tutti i lati, salare e pepare, aggiungere il vino della marinata e lasciare cuocere a fuoco basso per 3 ore.

Estrarre la carne, passare al setaccio il fondo di cottura, unire una noce di burro, un cucchiaio di farina e il Marsala.

Addensare la salsa facendola cuocere finchè non si senta più la farina, infine rovesciarla sulla

carne tagliata a fette.

Difficoltà: 3

Tempo: 190

Gradimento: 1

Tags

carne, spezzatino, brasati, stracotto