

SECONDI PIATTI

# Manzo alla California

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [25 min](#)    COTTURA: [190 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



## INGREDIENTI

POLPA DI MANZO 800 gr  
PANCETTA (TESA) 100 gr  
ACETO DI VINO ROSSO ½ bicchieri  
LATTE INTERO ½ l  
BURRO 50 gr  
CIPOLLE 1  
FARINA 1 cucchiaino da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate la pancetta a listarelle e lardellate con queste il pezzo di manzo.



**2** In una casseruola fate scaldare del burro e rosolatevi la cipolla.

Quando la cipolla inizierà a dorarsi, unite la carne precedentemente insaporita con sale, pepe ed infarinata; fatela rosolare in modo uniforme.





3 Quando anche la carne sarà ben rosolata, bagnatela con l'aceto e lasciatelo evaporare.



4 A questo punto, unite 400 ml del latte a disposizione e lasciate cuocere il tutto a fiamma bassa per 3 ore.



- 5 Al termine delle tre ore la carne risulterà morbida, è questo il momento di aggiungere la parte rimanente del latte.



- 6 Prelevate la carne dalla casseruola, affettatela e servitela in tavola con la salsa.

## NOTE

A dispetto del nome, questa ricetta appartiene alla tradizione degli stracotti milanesi, California infatti è una località vicino Monza.