

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.