

PRIMI PIATTI

# Pappardelle al sugo di stracotto

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [305 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Le **pappardelle allo stracotto** sono deliziose. Un piatto importante da presentare agli amici o parenti la domenica a pranzo ma anche nei giorni di festa. Un piatto perfetto per il Natale ad esempio. Preparare lo stracotto può sembrare un'impresa ma dà senza dubbio tanta soddisfazione. Ogni famiglia toscana ha la sua piccola variante, questa versione è quella che ci è stata tramandata. Il piatto di pappardelle allo stracotto non passerà di certo inosservato e sarà uno dei protagonisti del vostro pranzo di Natale! Provate la nostra ricetta e magari abbinatela al [cappone ripieno arrosto](#).

PER SERVIRE

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

## PREPARAZIONE

- 1 Pillottate la carne con l'aglio tagliato a tocchetti, il sale, il pepe e il rosmarino.



- 2 Legate la carne in modo tale che tenga la forma in cottura, insaporitela esternamente con

sale e pepe e fatela rosolare lentamente in olio in una pentola di coccio; fatela rosolare per almeno un quarto d'ora.



- 3 Intanto preparate un battuto con le carote, le cipolle e le coste di sedano e fatelo soffriggere leggermente.



4 Bagnate il soffritto con il vino, aggiungete il pomodoro e lasciate insaporire per circa un quarto d'ora.





- 5 Unite, a questo punto, il soffritto di verdure alla carne e portatela a cottura su fuoco basso per circa 3-4 ore aggiungendo del brodo o dell'acqua tiepida qualora il fondo di cottura s'asciughi troppo.



- 6 Nel frattempo stendete la pasta, sottile, arrotolatela e tagliatela in fette di 2 cm, quindi srotolate le fette ottenendo le pappardelle.

Una volta cotto lo stracotto, mettete il suo sugo di cottura della carne in una padella e saltateci le pappardelle precedentemente lessate in abbondante acqua salata.



**7** Servitele in tavola calde con del parmigiano grattugiato a piacere.

## CONSIGLIO

**Cosa significa pillottare?**

Significa fare delle lunghe incisioni all'interno del muscolo nelle quali si mettono gli aromi.

**Sì deve per forza legare la carne?**

Sì è necessario, perché così facendo non si perde la forma.

**Posso utilizzare anche del vino bianco?**

Sì va bene del vino bianco secco.