

PRIMI PIATTI

Pasta condita con il sugo di stracotto

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La **pasta allo stracotto** è un primo piatto molto saporito e gustoso di quelli proprio perfetti da presentare quando si hanno tanti ospiti a tavola. Facendo lo stracotto toscano infatti riuscirete ad avere un primo eccezionale ed un secondo ancora più buono con un colpo solo! La scelta di un pezzo di carne adatto, la lunghezza e la lentezza della cottura rendono questo piatto davvero irresistibile. Provate la nostra ricetta e fateci sapere se vi è piaciuta, anche se immaginiamo già la risposta. Se come noi siete fan dei primi piatti robusti, vi invitiamo a provare anche la [pasta alla pecoraia](#)...favolosa!

INGREDIENTI

PASTA 400 gr
CARNE DI VITELLONE magro - 700 gr
POMODORI o pelati in barattolo - 500 gr
SALVIA 1 rametto
ALLORO 1 foglia
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
VINO ROSSO 1 bicchiere
PEPE NERO
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta della pasta allo stracotto, per prima cosa legate la carne e fatela rosolare nella casseruola con olio, pepe sale, la salvia e lo spicchio di aglio.





2 Quando la carne sarà uniformemente rosolata, sfumate con il vino rosso e lasciatelo evaporare.



3 Unite la cipolla tritata, una foglia di alloro ed i pomodori tagliuzzati.



4 Incoperchiate la casseruola e lasciate cuocere mescolando ogni tanto per verificare che nulla si sia attaccato al fondo; eventualmente aggiungete un po' d'acqua calda.

Dopo circa un'ora dovrebbe essere pronto.

A parte lessate la pasta, scolatela al dente e saltatela in padella con il sugo dello stracotto.



5 Servire lo stracotto, come secondo piatto, affettato con contorno di verdure cotte o crude.

CONSIGLIO

Come mai la carne si lega?

Perché in questo modo si mantiene tubulare nella sua forma originale.

Che tipo di carne devo scegliere?

Devi chiedere al macellaio un taglio che si adatti bene alle unghie cotture.

Come si fa una buona rosolatura?

Devi girare la carne nell'olio cambiando lato ogni 3/4 minuti circa, in modo che si colori tutta.

Così facendo tutti i succhi resteranno al suo interno.