

SECONDI PIATTI

Pasticciata

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [150 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 1 kg
SEDANO 2 coste
POMODORI 2
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
ROSMARINO 1 rametto
SANGIOVESE DI ROMAGNA 2 bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½
bicchieri
CHIODI DI GAROFANO 2
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Legate il pezzo di manzo cosicchè mantenga la forma in cottura.



2 Steccate la cipolla con i chiodi di garofano.

In una casseruola con dell'olio fate appassire tutte le verdure.

Nel frattempo condite la carne con del sale e del pepe.

Unite la carne alla casseruola e fatela rosolare uniformemente.



3 Non appena sarà ben rosolata, bagnatela con il vino, incoperchiate la casseruola e lasciate cuocere a fuoco basso per 2 ore e mezza circa.



- 4 Al termine della cottura, ovvero quando la carne sarà molto morbida, raccogliete il sugo di cottura con tutte le verdure (rimuovendo i chiodi di garofano dalla cipolla) e passatelo utilizzando un passaverdura.



- 5 Accompagnate la carne tagliata a fette sottili con il sugo appena realizzato.