

SECONDI PIATTI

Pastissada de manzo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 24 ORE DI MARINATURA



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 1 kg
LARDO DI MAIALE 100 gr
CIPOLLE 1
VINO ROSSO 750 ml
CIPOLLE 1
CONCENTRATO DI POMODORO 2
cucchiaini da tavola
CAROTE 1
SALE
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Marinare la carne cosparsa di vino e cipolla tagliata a pezzi, la costa di sedano, la carota, il rosmarino, tre chiodi di garofano, un pizzico di cannella, sale e alcuni grani di pepe per un giorno intero.





- 2 Sgocciate la carne dalla marinata, fasciatela con fette di lardo e riponetela nuovamente nella marinata.



- 3 A questo punto potete trasferire la carne e la marinata in una casseruola sul fuoco unendo una cucchiata di concentrato di pomodoro.



- 4 Fate sobbollire a fuoco basso per 2 o 3 ore, secondo la qualità del manzo, rigirando la carne ogni tanto.
A cottura ultimata levate la carne e passate il sugo al setaccio (oppure frullatelo con un frullatore ad immersione), quindi rimettete quest'ultimo sul fuoco vivo e fatelo addensare.



- 5 Disponete la carne, senza tagliarla, su un piatto di portata caldo, irroratela con un poco di sugo e versate il rimanente in una salsiera.