

SECONDI PIATTI

## Peposo

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [195 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI MARINATA



### INGREDIENTI

MUSCOLO DI MANZO 600 gr  
FAGIOLI CANNELLINI già lessati - 300 gr  
VINO ROSSO 50 cl  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
SALE  
PEPE MISTO in grani -  
PEPE NERO macinato fresco -  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

Il **peposo** è un piatto della tradizione toscana a base di carne e di una scandalosa e godibilissima quantità di pepe! Amanti di questa spezia, troverete davvero un piatto all'altezza delle vostre aspettative, saporito, profumatissimo e ricco! Se amate poi in particolare questo ingrediente che dà una ventata di brio ai piatti, perché non provate anche la classica [cacio e pepe](#)? Favolosa anch'essa!

Se amate i piatti tipici regionali, abbiamo realizzato per voi una sezione speciale con le [ricette toscane](#)!

# PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare il peposo, tagliate il muscolo di manzo in pezzi uguali e metteteli in una ciotola.



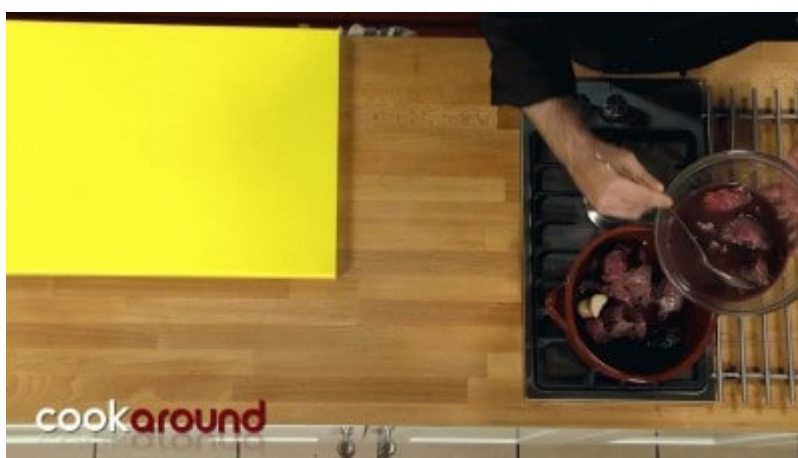
- 2 Aggiungete abbondante pepe in grani, gli spicchi di aglio interi, il vino rosso e amalgamate bene. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate marinare per un'ora.





3 Una volta che la carne è marinata, prendete una casseruola preferibilmente di coccio,

versatevi un bel giro di olio e trasferitevi la carne con tutta la marinata, salate e fate cuocere per 3 ore coperto e a fiamma bassa.







**4** Trascorso il tempo di cottura, assaggiate e regolate di sale.

Spegnete il fuoco e servite il peposo accompagnato da fagioli cannellini conditi con un bel giro d'olio extravergine d'oliva a crudo.



## NOTE

### Che storia ha il peposo?

Il peposo è un piatto tipico toscano che si colloca precisamente nel paese di Impruneta e zone limitrofe. Ha una storia molto pittoresca che coinvolge perfino il Brunelleschi, amante di questo piatto scoperto durante l'edificazione del Duomo di Firenze. I fornacini, gli addetti alla cottura dei mattoni, erano quasi tutti di origine imprunetana, zona famosissima per la qualità della sua argilla e per le sue fornaci affollate di abili artigiani. I fornacini erano abituati ad avvicinare all'imboccatura dei forni dei tegami di coccio dove mettevano a cottura per cinque o sei ore il peposo che poi veniva consumato con molto vino e molto pane, accompagnamenti necessari viste le dosi di pepe che venivano usate! E' un piatto molto salutare e leggero, con un sapore

unico che ogni famiglia caratterizza con qualche modifica come è d'uso per le ricette popolari.