

PRIMI PIATTI

Raviolone allo stracotto

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **raviolone allo stracotto** è un piatto dalle grandi occasioni. Il suo gusto speciale e la sua lenta preparazione lo incoronano un piatto decisamente slow food. Questo è decisamente un pasto della domenica, o comunque da preparare per un pranzo speciale. La cottura dello stracotto è molto lunga ma il risultato finale giustifica il tempo trascorso in cucina. Non fatevi scoraggiare dal lungo procedimento perché serve solo un po' di pazienza, ma nulla di più. Quello che otterrete è un primo favoloso e molto rustico che piacerà di certo a tutti gli ospiti. Se come noi amate la pasta ripiena, vi consigliamo di preparare anche i [ravioli con zucca e stracchino](#): buonissimi!

INGREDIENTI

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO
200 gr
CARNE DI MANZO 1 kg
SALSA DI POMODORO PRONTA 500 gr
PARMIGIANO REGGIANO grattato - 50 gr
CAROTE 2
CIPOLLE 3
SPICCHIO DI AGLIO 2
SEDANO 2 coste
ROSMARINO 1 rametto
VINO ROSSO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE NERO

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.



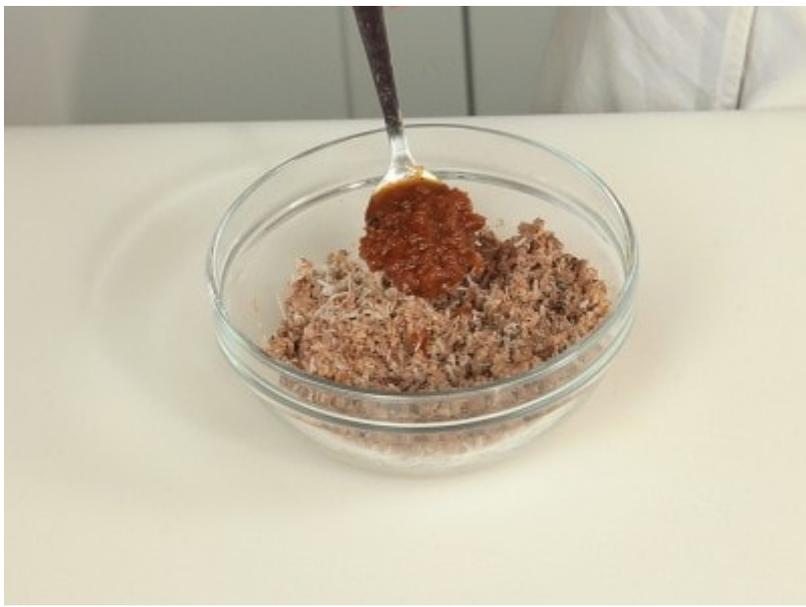


- 5 Unite, a questo punto, il soffritto di verdure alla carne e portatela a cottura su fuoco basso per circa 3-4 ore aggiungendo del brodo o dell'acqua tiepida qualora il fondo di cottura s'asciugasse troppo.



- 6 Una volta cotto, affettate la carne e tritatela finemente, aggiungete il parmigiano e un cucchiaio del sugo di cottura della carne, mescolate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo.





7 Stendete la sfoglia sottilmente, mettete un cucchiaino di ripieno al centro, distanti tra loro 3-4 cm, ricoprite con un'altra sfoglia, facendo uscire l'aria. Ritagliate i ravioli con un taglia pasta rotondo e chiudeteli attorno al dito.





- 8 Scaldate il sugo di cottura dello stracotto, in una padella, lessate i ravioli, per tre minuti, in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con la salsa.



9 Servite in tavola caldi con del parmigiano grattugiato.

CONSIGLIO

Come si ottiene un buon soffritto?

Per ottenere un buon soffritto bisogna che le verdure siano tagliate piccole piccole e devono soffriggere per molto tempo a fiamma bassa, in modo da assorbire l'olio e poi resituirlo.

A cosa serve inserire l'aglio e le spezie?

Serve a rendere più saporita la carne che assumerà nuovi sapori.

Posso preparare i ravioli in anticipo?

Sì puoi farli anche il giorno prima e tenerli in frigorifero.