

SECONDI PIATTI

Stracotto alla parmigiana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [300 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO dalla coscia - 1 kg
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
SPICCHIO DI AGLIO 1
CHIODI DI GAROFANO 4
LARDO DI MAIALE 50 gr
BURRO 40 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola
CONCENTRATO DI POMODORO 30 gr
ALLORO 1 foglia
CANNELLA 1 cucchiaino da tè
VINO ROSSO 2 cucchiari da tavola
BRODO DI CARNE 1 l
FARINA 20 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Mettete la carne in una casseruola, ricopritela con un trito preparato con cipolla, carota, sedano e aglio; unite anche i chiodi di garofano, un pizzico di cannella, tre foglie d'alloro e irrorate il tutto con il vino rosso fino a coprire tutti gli ingredienti.





- 2** Coprite con della pellicola trasparente e lasciate marinare la carne per 24 ore in luogo fresco. Successivamente versate in un'altra casseruola tre cucchiaini di olio d'oliva, 40 g di burro e 50 g di lardo tritato finemente; unitevi, quindi, la carne scolata e infarinata e fatela rosolare per circa 15 minuti.



- 3** Unite alla casseruola anche le verdure della marinata e rosolatele; aggiustate di sale e pepe.



4 Versate nella casseruola con la carne anche il vino della marinata e due litri di brodo caldo.



5 Incoperchiate la casseruola e lasciate cuocere a fuoco basso per cinque ore.

Passato il tempo di cottura, togliete la carne dal recipiente e servitela affettata e irrorata con il fondo di cottura passato al colino.