

SECONDI PIATTI

Stracotto di manzo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [130 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

MUSCOLO DI MANZO 800 gr

BURRO 60 gr

CAROTE 1

ACETO DI VINO BIANCO ½ bicchieri

CIPOLLE 1

LATTE INTERO 1 bicchiere

PANNA 200 ml

SALE

PEPE NERO

La **ricetta dello stracotto di manzo** è un grande classico della cucina familiare. Un piatto rustico e gustoso che mette sempre d'accordo tutta la famiglia. Si tratta poi di una preparazione lunga sì, ma decisamente semplice quindi adatta anche a chi non è molto esperto in cucina. Provate questa nostra versione e diverrà uno dei grandi cavalli di battaglia durante le serate invernali quando avrete voglia di un comfort food di tutto rispetto. Se amate poi i secondi a base di carne, provate anche lo [spezzatino al limone](#), favoloso!

PREPARAZIONE

1 Fate fondere e scaldare il burro in una casseruola.

Tagliate la cipolla a spicchi e la carota a tocchetti.

Unite alla casseruola la carne, la cipolla e la carota e fate rosolare il tutto prestando attenzione a girare la carne in modo tale da rosolarla uniformemente.



2 Sfumate, a questo punto, con l'aceto e lasciatelo evaporare.



3 Quando l'aceto sarà del tutto evaporato, unite il latte e la panna e lasciate cuocere a

fuoco basso per 2 ore circa.



4 Qualora la preparazione dovesse asciugarsi troppo, aggiungete altro latte.



- 5 Al termine della cottura, regolate di sale e pepe e servite in tavola accompagnando la carne con il sugo di cottura.

CONSIGLIO

Posso consumare una porzione avanzata anche il giorno dopo?

Sì certamente!