

SECONDI PIATTI

Peposo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [180 min](#) COSTO:

[elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



INGREDIENTI PER CUCINARE IL PEPOSO

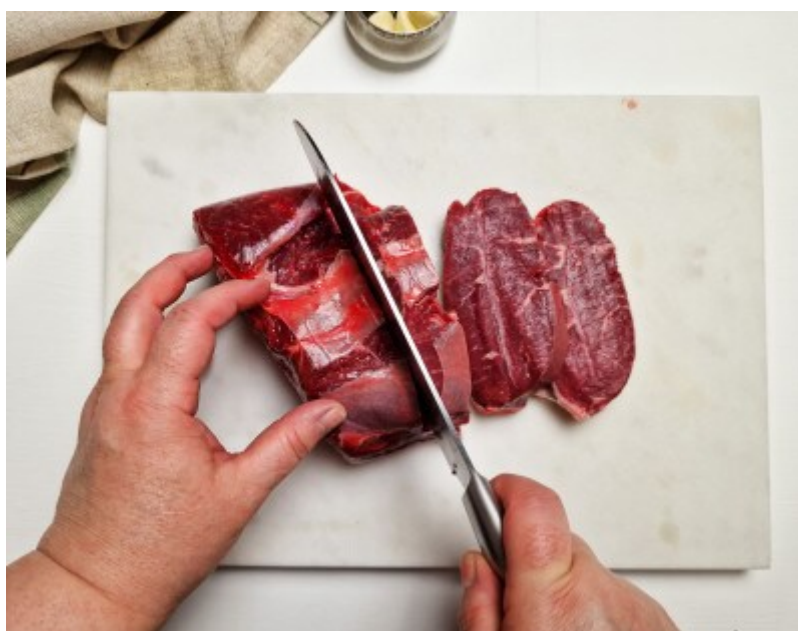
CAPPELLO DEL PRETE 1,2 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SPICCHIO DI AGLIO 4
PEPE NERO IN GRANI 15
CHIANTI ROSSO 500 gr

Scopri il peposo, una ricetta tradizionale toscana a base di carne di manzo cotta lentamente con abbondante pepe nero e vino rosso. Perfetto per una cena conviviale, è un piatto rustico e saporito che racchiude tutta l'essenza della cucina toscana.

COME FARE IL PEPOSO

- 1 Inizia con il taglio della carne, il cappello del prete è la qualità indicata per la ricetta del peposo, ideale per le lunghe cotture e dalla polpa tenerissima.

Affetta la carne a uno spessore di 2 cm, tagliala a listarelle e infine a cubetti, cercando di ottenere uno spezzatino della stessa dimensione così da garantire una cottura omogenea.





- 2 Versa un giro generoso di olio extravergine di oliva sul fondo di un tegame, possibilmente in terracotta o ghisa (ideali per lunghe cotture), aggiungi lo spezzatino, gli spicchi d'aglio, il pepe e fai rosolare tutto a fiamma vivace.





3 Sfuma con il vino Chianti e copri la carne mantenendo il fuoco basso, a metà cottura mescola e aggiusta di sale fino, copri e termina la cottura.

Il peposo deve risultare morbidissimo, dal colore scuro intenso e la carne al tocco della forchetta sfaldarsi. Impiatta il peposo ben caldo in ciotole di terraccotta.





PEPOSO: IL TRADIZIONALE SPEZZATINO TOSCANO AL PEPE NERO

Il **peposo** è un [piatto tipico della cucina toscana](#), particolarmente legato alla zona di Impruneta, un piccolo borgo vicino a Firenze, famoso per le sue fornaci. Questo **piatto rustico** nasce proprio dai fornaciai che, per riscaldarsi e sfamarsi durante il lavoro, mettevano a cuocere lentamente pezzi di carne di manzo con abbondante pepe e vino rosso, utilizzando il calore residuo delle fornaci. Il risultato è uno **stufato saporito**, dove la carne diventa tenera e succosa, impregnata degli aromi del vino e del pepe. Il **peposo è perfetto per chi ama i sapori decisi e le cotture lente, tipiche della cucina tradizionale**. Accompagnato da fette di [pane](#) toscano o da una [polenta cremosa](#), questo piatto porta in tavola tutto il gusto della Toscana.

COME CONSERVARE IL PEPOSO

Il **peposo** può essere conservato in frigorifero per 2-3 giorni, chiuso in un contenitore ermetico. Prima di riscaldarlo, ti consigliamo di aggiungere un po' di brodo o vino rosso per mantenere il sugo cremoso e non far asciugare la carne. Il **peposo**, come molti stufati, migliora con il tempo, quindi sarà ancora più saporito il giorno dopo. *Puoi anche congelare il **peposo** per gustarlo in un secondo momento, mantenendolo fino a 2-3 mesi nel congelatore.*

CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Per ridurre gli sprechi, puoi utilizzare la carne di manzo avanzata dal **peposo** per preparare altre gustose ricette

. Ad esempio, puoi utilizzarla per farcire dei **panini rustici** con **pane croccante** e **verdure grigliate**. Un'altra idea è usare il peposo avanzato come condimento per una **polenta cremosa**, creando un **piatto ricco e completo**. Se ti avanza del sugo, puoi usarlo come base per preparare un saporito ragù da servire con pasta fresca.