

SECONDI PIATTI

Manzo in dolce e forte

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



30 g di uvetta

50 g di cioccolato fondente almeno al 70%

4 cucchiaini di aceto bianco

4 cucchiaini di zucchero.

PREPARAZIONE



2 Rosolare a lungo in abbondante olio il trito finissimo di odori cipolla, sedano, carote.



3 Una volta ben rosolato aggiungere la carne e farla sigillare insieme alle verdure.



4 Sfumare con il vino.



5 Aggiungere poi la passata, il concentrato, l'alloro e la cannella, regolare di sale e pepe.



6 Lasciar cuocere almeno 2 ore, prima coperto e a fuoco basso.



7 Cuocere scoperto solo l'ultima mezz'ora.



8 Quindi aggiungere gli ingredienti della finitura. Sciogliere dapprima lo zucchero nell'aceto.



9 Poi utti gli altri ingredienti.



10 Impiattare.



NOTE

Con la stessa ricetta vengono preparati sia il cinghiale che la lepre. La ricetta è di Gabriella Mari e Cristina Blasi.