

PRIMI PIATTI

# Pappardelle allo stracotto

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **305 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Un piatto della domenica. Preparare le pappardelle allo stracotto può sembrare un'impresa ma dà senza dubbio tanta soddisfazione. Questo piatto oltre ad essere un piatto eccellente della tradizione sono un primo sostanzioso oltre che molto gustoso.

Sicuramente da provare! E se amate questo genere di pietanze, ve ne consigliamo anche un'altra molto gustosa: [ragù bolognese](#)!

## INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO fresca - 480 gr

CARNE DI MANZO 1 kg

SALSA DI POMODORO PRONTA 500 gr

VINO ROSSO 1 bicchiere

CAROTE 2

CIPOLLE 3

SPICCHIO DI AGLIO 2

SEDANO 2 coste

ROSMARINO 1 rametto

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'asciughi troppo.



- 6 Nel frattempo stendete la pasta, sottile, arrotolatela e tagliatela in fette di 2 cm, quindi srotolate le fette ottenendo le pappardelle.

Una volta cotto lo stracotto, mettete il suo sugo di cottura della carne in una padella e saltateci le pappardelle precedentemente lessate in abbondante acqua salata.



**7** Servitele in tavola calde con del parmigiano grattugiato a piacere.