

SECONDI PIATTI

Peposo

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Toscana**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **195 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI MARINATA*



Il **peposo** è un piatto della tradizione toscana a base di carne e di una scandalosa e godibilissima quantità di pepe! Amanti di questa spezia, troverete davvero un piatto all'altezza delle vostre aspettative, saporito, profumatissimo e ricco! Se amate poi in particolare questo ingrediente che dà una ventata di brio ai piatti, perché non provate anche la classica [cacio e pepe](#)? Favolosa anch'essa!

Se amate i piatti tipici regionali, abbiamo realizzato per voi una sezione speciale con le [ricette toscane!](#)

INGREDIENTI

MUSCOLO DI MANZO 600 gr
FAGIOLI CANNELLINI già lessati - 300 gr
VINO ROSSO 50 cl
SPICCHIO DI AGLIO 3
SALE
PEPE MISTO in grani -
PEPE NERO macinato fresco -
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

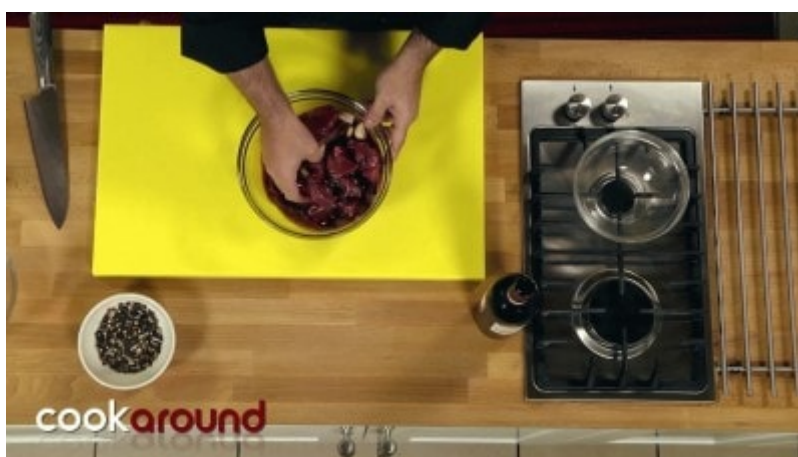
PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare il peposo, tagliate il muscolo di manzo in pezzi uguali e metteteli in una ciotola.



- 2 Aggiungete abbondante pepe in grani, gli spicchi di aglio interi, il vino rosso e amalgamate bene. Coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate marinare per un'ora.





- 3** Una volta che la carne è marinata, prendete una casseruola preferibilmente di coccio, versatevi un bel giro di olio e trasferitevi la carne con tutta la marinata, salate e fate cuocere per 3 ore coperto e a fiamma bassa.





4 Trascorso il tempo di cottura, assaggiate e regolate di sale.

Spegnete il fuoco e servite il peposo accompagnato da fagioli cannellini conditi con un bel giro d'olio extravergine d'oliva a crudo.



NOTE