

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



INGREDIENTI

MUSCOLO DI MANZO 600 gr

FAGIOLI CANNELLINI già lessati - 300 gr

VINO ROSSO 50 ml

SPICCHIO DI AGLIO 3

SALE

PEPE MISTO in grani -

PEPE NERO macinato fresco -

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

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](#)!

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