

SECONDI PIATTI

## Peposo

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 1 ORA DI MARINATURA



### INGREDIENTI

MUSCOLO DI MANZO 600 gr

VINO ROSSO ½ l

SPICCHIO DI AGLIO 3

SALE

PEPE IN GRANI 2 cucchiaini da tavola

PEPE NERO

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

### PER ACCOMPAGNARE

FAGIOLI CANNELLINI già lessati - 300 gr

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate il manzo in bocconcini, trasferiteli in un contenitore ed aggiungetevi gli spicchi d'

aglio schiacciati, il sale, abbondante pepe in grani e il pepe macinato; le quantità dipendono dal gusto personale.



**2** Irrorate il tutto con il vino rosso e lasciate marinare per un'ora.



**3** Passato questo tempo, trasferite il tutto (carne e marinata) in una casseruola di terracotta (o casseruola semplice) e fate cuocere 3 ore coperto, a fiamma molto bassa.

Una volta cotto, servite il peposo con i fagioli cannellini già lessati e riscaldati conditi con un filo d'olio a crudo.