

SECONDI PIATTI

Pignattaccia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [90 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + 3 ORE DI RIPOSO



INGREDIENTI

- 1 pancia di manzo
- 1 stinco di manzo
- 1 testina di vitella
- 1 coda di vitella
- 1 lingua di vitella
- 3 patate
- 3 pomodori
- 3 carote
- 1 cuore sedano
- 1 cipolla
- 8 chiodi garofano
- 1 bicchiere vino bianco secco
- peperoncino
- sale

PREPARAZIONE



- 2 Ripulite e tagliate a listarelle le varie parti di carne e mettetele in una bacinella con acqua, un bicchiere di vino, i chiodi di garofano, sale e lasciate riposare per qualche ora





- 3 Prendete una pentola di coccio, stendete uno strato di fette di patate, mettete sopra uno strato di carne, uno strato di sedano, di carote, di cipolle e spolverate con peperoncino, un pizzico di sale e pepe.

Ripetete gli strati fino a terminare gli ingredienti tenendo come ultimo strato le patate.

Versate un filo di olio, un pò di liquido di marinatura della carne filtrata, coprite e cuocete in forno freddo portandolo alla temperatura di 200° per circa un'ora e mezza.

