

SECONDI PIATTI

Stracotto alla fiorentina

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **255 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Lo stracotto alla fiorentina è un piatto meraviglioso, un comfort food della tradizione toscana che vi farà scoprire sapori e profumi tipicamente italiani! La preparazione necessita pazienza ma come ogni ricetta che chiede tempo e attenzione, il risultato finale è spettacolare!

INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 1 kg
POMODORO PELATO 500 gr
SPICCHIO DI AGLIO 3
CAROTE 2
CIPOLLE 2
SEDANO 1 costa
SALVIA 2 foglie
ROSMARINO 1 rametto
VINO ROSSO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Preparate gli insaporitori per la steccatura: prendete gli spicchi d'aglio, le foglie di salvia, gli aghi del rosmarino e tritateli finemente; aggiungete un pizzico di sale e di pepe e mescolate il tutto.





- 2 Ora, con l'utilizzo di un coltello affilato, praticate dei buchi nel pezzo di manzo ed inserite il battuto, così da aromatizzare la carne.

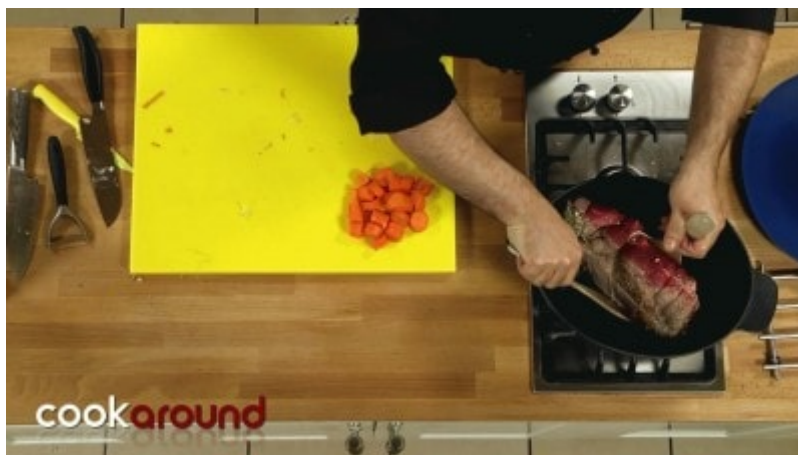


- 3 Legate la carne per mantenerne la forma anche in cottura.



- 4 Prendete una pentola di terracotta o di ghisa, scaldate un giro di olio e inserite il pezzo di carne e fatelo rosolare da tutti i lati.





- 5 Nel frattempo preparate le verdure che serviranno per la cottura dello stracotto: prendete le carote, pelatele e tagliatele grossolanamente, fate lo stesso con le cipolle ed il sedano.

Unite le verdure alla pentola.





- 6** Sfumate il tutto con un bicchiere di vino rosso e lasciate cuocere a fiamma alta affinché evapori la parte alcolica.



- 7** A questo punto aggiungete i pomodori pelati, mescolate bene e lasciate cuocere a pentola coperta e fiamma bassa per almeno 4 ore e se necessario aggiungete dell'acqua.



8 Servite lo stracotto ben caldo accompagnato dalla sua salsa.

