

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.

